agenzia perdonà Rev. 2017.03

Paste filate di capra

Scamorza affumicata di capra

Descrizione Formaggio a pasta filata di latte caprino biologico a maturazione naturale. Forma a pera con buccia edibile. Il prodotto viene affumicato naturalmente con fumo di truccioli di faggio. Il peso singolo è di circa 250 g.

Ingredienti LATTE caprino biologico intero, caglio, sale.

** ingrediente biologico - Agricoltura Italia*

Allergeni presenti: latte e derivati.

Conservazione da 0 a 4°C

Controllo IT BIO 009 CU 83

Stabilimento IT 97 K 8487 CE



Scamorze di latte caprino che dopo un breve periodo di maturazione vengono esposte al fumo prodotto dalla combustione di trucioli selezionati di faggio. Un processo di affumicatura molto particolare nel quale solo la parte più nobile, delicata e aromatica del fumo, priva di condense, viene in contatto con le scamorze.

Per questo la buccia si presenta di colore giallo dorato, la pasta ha colore bianco ambrato tende al giallo nella parte esterna. In bocca prevale un gusto dolce aromatico non sovrastato dal gusto del fumo.

Si consiglia estrarla dal frigo un'ora prima del consumo lasciando che il calore ne intenerisca la pasta.

Scheda logistica:

Nome prodotto	Scamorza aff. di capra *ATM sfusa*	Scamorza aff. di capra *in vaschetta x4*
Codice articolo	F3SCA	F1SCA1
Codice EAN	2 428462	2 946418
Confezione	Sfusa	Vaschetta in ATM protettiva
Shelf-life	55 gg	55 gg
Peso netto	250 gr circa	1000 g circa
Peso lordo		
Dim. cartone (lxpxh)	60x40x13 cm	26x16x7,5 cm
Conf. per cartone	4	9
Cartoni per strato	4	6
Strati per pallet	8	5

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Energia	1350 kJ – 324 kcal
Grassi	22,95 g
di cui acidi grassi saturi	7,5 g
Carboidrati	3,1 g
di cui zuccheri	3 g
Proteine	26,36 g
Sale	0,83 g

Caratteristiche microbiologiche:

Parametri	U.M.	Valori di riferimento
Carica batt. totale	Ufc/g	< 100.000 in 2 su 5
Coliformi totali	Ufc/g	< 1.000 in 2 su 5
Lieviti	Ufc/g	< 100 in 2 su 5
Muffe	Ufc/g	Assente in 5 da 25 g
Salmonella	n°/25 g	Assente in 5 da 25 g
Listeria m.	n°/25 g	Assente

IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF
Operatore controllato CU83

Cà Verde Bio Soc. Coop. Agricola
Via delle Fosse, 10 - Vallese di Oppeano, Verona - Italia
Tel. +39 045 8415354 - Fax +39 045 8488934
info@caverde.com - **www.caverde.bio**