agenzia perdonà Rev. 2017.09



# Scamorza naturale a fette

## Formaggio a pasta ilata

**Descrizione** Formaggio a pasta filata di latte fieno STG vaccino a maturazione naturale.

**Ingredienti** LATTE fieno STG vaccino intero pastorizzato*, sale marino, caglio microbico.

** ingrediente biologico - Agricoltura Italia*

Allergeni presenti: latte e derivati.

**Conservazione** da 0 a 4°C

**Controllo** IT BIO 009 CU 83

**Stabilimento** IT K 8487 CE




Formaggio detto a pasta filata per il particolare processo di "filatura" cui viene sottoposta la cagliata, lasciata maturare dai fermenti lattici sotto il suo siero per 4-5 ore e poi rimestata con acqua bollente fino a trasformarla in una massa unica, morbida e lucente, così elastica da lasciarsi tirare in veli sottilissimi e manipolata per darle la tipica forma a pera.

Ottenuta da latte fieno STG vaccino pastorizzato ed avente naturale contenuto in grasso. Ha buccia liscia, sottile di colore giallo e non è trattata in superficie con alcun rivestimento protettivo. La pasta è bianca o gialla in estate, morbida, elastica e priva di occhiature.
Ha sapore dolce, delicato adatto alle più diverse preparazioni ed abbinamenti. Crudo con verdure, pane o patate, può essere scottata sulla piastra o in padella fino ad imbiondirne la superficie per essere poi consumata calda con verdure stufate.

### Scheda logistica:

| | |
|---|---|
| Nome prodotto | Scamorza naturale *a fette* |
| Codice articolo | F2SMF |
| Codice EAN | 8015274200928 |
| Confezione | Sottovuoto |
| Shelf-life | 55 gg |
| Peso netto | 120 g |
| Peso lordo | 130 g |
| Dim. cartone (lxpxh) | 26x16x7,5 cm |
| Conf. per cartone | 32 |
| Cartoni per strato | 4 |
| Strati per pallet | 8 |

### Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

| | |
|---|---|
| Energia | 1171 kJ – 282 kcal |
| Grassi | 22 g |
| di cui acidi grassi saturi | 13 g |
| Carboidrati | 1.5 g |
| di cui zuccheri | 1,5 g |
| Proteine | 19 g |
| Sale | 1,9 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 UE / NON UE
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**