agenzia perdonà Rev. 2017.09

Scamorza affumicata a fette

Formaggio a pasta filata di latte fieno STG vaccino



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*

Allergeni presenti: latte e derivati.

Conservazione da 0 a 4°C

Controllo IT BIO 009 CU 83

Stabilimento IT K 8487 CE

Scamorze di latte fieno STG vaccino 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 affumicata *a fette*
Codice articolo	F2SMAF
Codice EAN	8015274200997
Confezione	Sottovuoto
Shelf-life	55 gg
Peso netto	120g
Peso lordo	130g
Dim. cartone (lxpxh)	60x40x13 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
Coliformi totali	Ufc/g	< 100.000 in 2 su 5
Escherichia coli	Ufc/g	< 1.000 in 2 su 5
Staphilococcus a.	Ufc/g	< 100 in 2 su 5
Salmonella	n°/25 g	Assente in 5 da 25 g
Listeria m.	n°/25 g	Assente in 5 da 25 g

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**