

## SCAMORZA



### **Categoria:**

formaggio fresco a pasta filata.

### **Ingredienti:**

latte di bufala, sale alimentare.

### **Formato:**

forma tondeggiate con pezzatura da 500 gr/700 gr. A richiesta anche di 250gr su quantitativo minimo 250Kg.

### **Periodo e modalità di conservazione:**

La shelf life in ambiente a 12-15°C umidità 80% è di 1 mese. Trasporto e conservazione a temperatura compresa tra 4-10°C. Il pezzo va sezionato longitudinalmente, dalla testina verso la base e deve essere conservato in frigo ventilato a temperatura di 4-8°C per massimo 10 giorni, avendo cura di coprire la superficie di taglio con materiale protettivo idoneo. Per periodi di conservazione più lunghi, si consiglia di riporre il pezzo sezionato in confezioni ermetiche sottovuoto, per evitare lo sviluppo indesiderato di muffe e lieviti sulla superficie di taglio. Il prodotto, in periodi più lunghi di conservazione, è soggetto al naturale processo di stagionatura.

### **Valori nutrizionali:**

Valori medi per 100 g di prodotto

- Valore energetico: 238,6 Kcal
- Proteine: 24,1 g
- Carboidrati: 0,9 g
- Grassi: 15,4 g

### **Consegna prodotto:**

La scamorza di bufala non presenta problemi legati al trasporto, in quanto è un formaggio semi-stagionato, non soggetto ad alterazioni grazie al confezionamento predisposto in box di polistirolo a tenuta termica e a richiesta sottovuoto.

### **Confezionamento:**

il prodotto è imbustato in un sacchetto apposito e marchiato, chiusura a fiocco, posto in box di polistirolo a tenuta termica e a richiesta sottovuoto.



**CASEIFICIO  
ROBERTA**