



# SCAMORZA AFFUMICATA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

## STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Caseificio di Tenuta Colle della Pomara S.r.l. Società Agricola  
Contrada Campotenese snc - 87016 Morano Calabro (CS)



## DESCRIZIONE

Formaggio fresco prodotto con latte vaccino a pasta filata, dal sapore dolce e delicato e dall'aspetto compatto e fibroso, ottenuta per acidificazione con fermenti lattici vivi.

## CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

Latte trattato termicamente e portato fino alla temperatura prevista per la lavorazione; aggiunta di fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura del coagulo, filatura e cottura fino a 42°C, salatura in salamoia, asciugatura. Affumicatura naturale mediante fumo ottenuto da paglia di grano duro. Maturazione in cella a 4-8°C per 4-5 giorni.

## MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Gli ovuli, di circa 350 o 500 g cadauno, possono essere in formato singolo o sono legati a coppia con rete di contenimento e possono successivamente essere confezionati sottovuoto in buste trasparenti.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1316 kj / 315 kcal
Proteine	21,47 g
Grassi	24,48 g
di cui Acidi grassi Saturi	16,63 g
Carboidrati	2,09 g
di cui Zuccheri	0,35 g
Sale	1,02 g

## ALLERGENI

Latte vaccino.

## INGREDIENTI

Latte termizzato, caglio, sale, fermenti lattici; affumicato naturalmente mediante fumo ottenuto da paglia di grano duro.

## PROVENIENZA DEL LATTE

Allevamento Tenuta Colle della Pomara Soc. Agricola srl, azienda con garanzia di Benessere Animale in allevamento certificata CReNBA.

## FORMA

Aspetto esterno: a forma di fiaschetto, con una lieve strozzatura nella parte superiore che dà luogo ad una protuberanza denominata testa. Aspetto interno: la pasta bianca, elastica, compatta e priva di occhiature è molto più morbida di quella del Caciocavallo ma senza raggiungere la tenerezza della Mozzarella. Colore: marroncino chiaro.

## CROSTA

Liscia e sottile.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a Temp. Max +4 °C.

## SCADENZA

60 giorni dalla data di produzione, espressa come gg.mm.aa, a partire dal giorno successivo a quello della data di produzione, è la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà microbiologiche rispettando le condizioni di conservazioni riportate sulla carta per il confezionamento.