



# SCAMORZA

## 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 e maturazione in cella a 4-8°C per 4-5 giorni.

### MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Pezzatura: 250 g Imballo: vaschette termosaldate atte a contenere 10 pezzi; Gli ovuli, di circa 200 g cadauno, sono legati a coppia con nastro satinato e confezionati sottovuoto in buste trasparenti contenenti n. 2 coppie e successivamente in cartone da n. 9 confezioni del peso di circa 800 g.

### 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.

### 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: bianco.

### CROSTA

Liscia e sottile.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a Temp. Max +9 °C.

### SCADENZA

9 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.