



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.