



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.