

Scamorza in Acqua 250g



La **mozzarella al laccio**, più comunemente chiamata **scamorza in acqua** per la sua somiglianza, è ottenuta come la classica mozzarella dalla coagulazione acido-presamica di solo latte vaccino e siero innesto, si presenta con pelle di consistenza tenera ed una superficie liscia, lucente ed omogenea. La pasta è di color bianco latte a struttura fibrosa, a foglie sottili, di consistenza morbida e con leggera elasticità più accentuata all'origine, che rilascia al taglio e per leggera compressione un liquido lattiginoso, omogeneo, esente da chiazze o striature. Il sapore è caratteristico, fresco, di latte delicatamente acidulo.

La conservabilità, a 4°C, è compresa tra i 6 e i 18 giorni, a seconda della tipologia, ma per gustare al meglio le sue caratteristiche organolettiche è preferibile consumarla fresca, a temperatura ambiente.



PEZZATURA E FORMA:	Sferica allacciata da 250 g.
DEFINIZIONE:	Formaggio fresco a pasta filata, di colore bianco paglierino, dal sapore dolce e privo di crosta.
INGREDIENTI:	LATTE di vacca crudo, sale, caglio.
ALLERGENI:	Contiene LATTE e LATTOSIO.
QUALITÀ:	Rispetta i parametri microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/2005 e Reg. CE 1441/2007; param. chimici Reg. CE 1881/2006 - 165/2010
ORIGINE DEL LATTE:	ITALIA
TMC E CONSERVAZIONE:	18 gg dalla data di produzione. Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 4 e +10 °C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Sale
174 Kcal / 731 KJ	11,82 g	7,52 g	1,20 g	0,75 g	19,10 g	2,40 g

CONFEZIONAMENTO

Codice	Descrizione	Confezione	Dimensione imballo in cm	Unità di imballo	Composizione del pallet	Codice EAN
SA250K10	Scamorza in acqua 250 g Vas 1 Kg	Vascone 1 Kg	26x32x11	2 vas x telaio	10 strati da 10 telai	8032942572361
SA250K30	Scamorza in acqua 250 g in carta Vas 3 Kg	Vascone 3 Kg	26x32x11	1 vas x telaio	10 strati da 10 telai	8032942572385



Tutti gli imballi sono conformi alla: legislazione comunitaria Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 10/2011e ss.mm.ii.; legislazione italiana DPR 777/82 e ss.mm.ii. e DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.

