



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
MASSERIE AMICHE S.r.l.



“SCAMORZA”

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La Scamorza, formaggio fresco dal sapore delicato, presenta pasta bianca e compatta. Prodotta con latte intero e siero, la Scamorza è ottima alla piastra, in cucina o semplicemente da mordere. Disponibile sia bianca che affumicata, in diversi formati: scamorza, filone, ciliegine, divertenti formine.



Denominazione commerciale: “SCAMORZA”

Luogo di produzione: “CE IT N8985 C”

Ingredienti: Latte, caglio, sale.

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte.

Altre informazioni: Prodotto biologico.

Formato disponibile:

Packaging: sottovuoto

Modalità di conservazione: Refrigerazione (0-4°C).

NISI & C. SYNTHESY S.C.S.

SICUREZZA ALIMENTARE - SICUREZZA AMBIENTALE - AUDITING - COMPONENTE ORGANISMO DI RICERCA
FORMAZIONE CONTINUA - COMPONENTE FIND S.R.L. (SPIN OFF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI)
CONSULENZA AGROZOOTECNICA ACCREDITATA IN PUGLIA E BASILICATA

Pag. 1 di 2



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
MASSERIE AMICHE S.r.l.



“SCAMORZA”

Shelf life: 60 gg

Caratteristiche chimico/microbiologiche: Conforme ai limiti previsti dalla normativa comunitaria vigente

VALORI NUTRIZIONALI (CALCOLATI SU 100 GR DI PRODOTTO)*		
Parametri	Unità di misura	Valore
Valore energetico	Kcal/KJ	334/1388
Grassi	g	25,6
- di cui saturi	g	15
Proteine	g	25
Carboidrati	g	1
- di cui zuccheri	g	1
Sale (NaCl)	g	0,6

*i valori riportati sono il risultato di specifiche determinazioni analitiche e/o ricerche bibliografiche.

Bari, 28 gennaio 2019

NISI & C. SYNTHESY S.C.S.

SICUREZZA ALIMENTARE - SICUREZZA AMBIENTALE - AUDITING - COMPONENTE ORGANISMO DI RICERCA
FORMAZIONE CONTINUA - COMPONENTE FIND S.R.L. (SPIN OFF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI)
CONSULENZA AGROZOOTECNICA ACCREDITATA IN PUGLIA E BASILICATA

Pag. 2 di 2