



CARATTERISTICHE TECNICHE



SCAMORZA 300 g
APPASSITA

SCAMORZA APPASSITA
Vaschetta 3 kg



COD. ART.	BEL0019	COD. EAN	/				
BOLLO CE	IT 14/043 CE						
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato con aggiunta di fermenti lattici			ASPETTO	Prodotto a pasta elastica, liscia, di colore giallo paglierino e sapore dolce. Forma a pera con testa		
CONFEZIONE	In vaschetta di plastica da 3 Kg. Dimensioni (bxhxp) mm 320x95x260			INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici		
MODALITÀ DI CONSERVAZ.	In frigorifero, costantemente da + 2° C a + 4° C			TEMPO DI VITA	10 gg dalla data di confezionamento, rispettando la catena del freddo		
CARATTERIST. MICROBIOLOGICHE	Parametri e limiti del D.P.R. 54/97			CARATTERIST. CHIMICHE	Umidità 51% / 56% - Grasso T.Q. 19% / 22% Grasso S.S. 38% / 44%		
CONSIGLI PER UN CORRETTO CONSUMO	Prodotto valido per pizzeria o come contorno o come ingrediente per primi piatti			PESO UNITÀ CONSUMO	300 g		
IMBALLO	Unità per Imballo	Peso Imballo	Dimensioni (bxhxp)	h Pallet	Colli per Pallet	Colli per Strato	Strati per pallet
	2	Kg 6,50	Cm 60x15x40	Cm 160	40	4	10