



SCAMORZA 300 g

APPASSITA AFFUMICATA



CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO
BEL0027	Scamorza App. Affumicata s.v. Cryovac 300 g ca

U.M.	P. UNITÀ	MIN.ORDINE	IMBALLO	P. UNITÀ IMBALLO KG
Kg	Pz	1x3,000	10x0,300	3,0

CODICE EAN UNITÀ
2311686

SCAMORZA 300 g APPASSITA AFFUMICATA

CARATTERISTICHE TECNICHE

CODICE ARTICOLO	BEL0027						
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato con aggiunta di fermenti lattici						
INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici e fumo liquido						
ASPETTO	Prodotto a pasta elastica, liscia, di colore marroncino sapore leggermente affumicato. Forma a pera con testa						
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	In frigorifero, costantemente da +2° C a +4° C						
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Umidità 51% / 56% Grasso T.Q. 19% / 22% - Grasso S.S. 38% / 44%						
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Parametri e limiti del D.P.R. 54/97						
TEMPO DI VITA	60 gg dalla data di confezionamento, rispettando la catena del freddo						
CONSIGLI PER UN CORRETTO CONSUMO	Prodotto valido per pizzeria o come contorno o come ingrediente per primi piatti						
BOLLO CE	IT 14/043 CE						
PESO UNITÀ CONSUMO	300 g						
CONFEZIONE	Busta in plastica sottovuoto da 300 g. Dimensioni (bxhxp) mm 80x100x60						
CODICE EAN	2311686						
IMBALLO	Unità per Imballo	Peso Imballo	Dimensioni (bxhxp)	h Pallet	Colli per Pallet	Colli per Strato	Strati per pallet
	10	Kg 3,00	Cm 38x12x18	Cm 135	120	12	10



www.bellamolisana.it

**SCAMORZA APP.
AFFUMICATA**
Confezione 300 g

