



Società Agricola **AGRIMIRRA** SS
Via Acqua dei Pioppi, 46
84025 Eboli (SA) ITALIA
Tel. 0828.651258
info@agrimirra.it

www.agrimirra.it



SCAMORZA

.....

PESO E FORMATI DISPONIBILI

250 g / 500 g

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| Energia/Energy..... | 807 kJ/209 kcal |
| Grassi/Fat..... | 13 g |
| di cui saturi/of which saturated..... | 9 g |
| Carboidrati/Carbohydrate..... | 0,6 g |
| di cui zuccheri/of which sugar..... | 0,6 g |
| Proteine/Proteins..... | 22 g |
| Sale/Salt..... | 1 g |

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

TIPOLOGIA E DENOMINAZIONE DI PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino

SEDE UNITÀ PRODUTTIVA

Via Acqua dei Pioppi, 46 Eboli (SA) ITALIA

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

MATERIA PRIMA

LATTE vaccino preriscaldato a 38°C

INGREDIENTI/COADIUVANTI TECNOLOGICI

Fermenti lattici, sale, caglio

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

DATI PRODUTTIVI

LAVORAZIONE

Lavorazione a crudo del latte vaccino preriscaldato a 38°C; integrazione di lattefermento e caglio. Prima fase di parziale rottura a croce, spinatura e cottura a 42°C; estrazione del siero, filatura in acqua a 90°C e modellatura.

DURATA STAGIONATURA

Stagionatura non necessaria

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

In cella

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra 0°C e +4°C

TEMPERATURA DI SOMMINISTRAZIONE

Tra 14°C e 18°C

MODALITÀ DI TRASPORTO

In camion frigo

TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE

10 giorni; 60 giorni sottovuoto