

SCAMORZA IN ACQUA

Formaggio a pasta filata dura dalla caratteristica forma a pera, di colore bianco. Di consistenza tenace sulla superficie esterna, morbida, con piccole gocce di latte all'interno. Sapore: caratteristico del latte fresco, delicato e gradevole



Denominazione di vendita: formaggio a pasta filata

INGREDIENTI

LATTE vaccino, Caglio, Sale,
Correttore PH E330

Contiene allergeni, non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	223 kcal / 927 Kj
Grassi	17,3 g
Di cui acidi grassi saturi	12,5 g
Carboidrati	0,9 g
Di cui zuccheri	0,9 g
Proteine	16,0 g
Sale	0,86 g

Shelf life: 13 gg a confezione integra

Conservazione: in frigo (max + 4° C)

CONFEZIONAMENTO:

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata da 1Kg contenenti 4 pezzi da 250 gr.

Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

pH: 5,70 – 5,90

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Coliformi totali < 10000 ufc/g

E. Coli < 100 ufc/g

Coag. Termi. + Aurei < 100 ufc/g

Salmonella Assente in 25 g

Listeria m. Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004
E Reg. CE n. 1441/2007



**CASA
PROCACCI**
SAPORI FATTI A MANO

Procacci S.n.c. di Francesco e Davide e C.
Viale delle Vigne, 22 - 70033 Corato (BA)
C.F. e P.IVA 07308150726
T. 080.8724152 - info@casaprocacci.it

www.casaprocacci.it