

Soc. Agr. Venedia Fattorie s.s.

Sede legale: Via G. Ancillotto 96, Eraclea 30020 (VE)

Sede Operativa: Via G. Ancillotto 96, Eraclea 30020 (VE)

C. F./P.I.: 04261790267

Tell/Fax: 0421318483

E-mail: info@venediafattorie.it

E-mail ordini: ordini@venediafattorie.it

SCHEDA TECNICA SCAMORZA DI BUFALA

Scamorza Venedia di latte di Bufala(200g)

Codice Prodotto: BM001

Codice Ean:8056598391015

Scamorza Venedia di latte di Bufala Affumicata (200g)

Codice Prodotto:BM002

Codice Ean:8056598391022

DENOMINAZIONE DI VENDITA
"SCAMORZA VENEDIA DI LATTE DI BUFALA"

DESCRIZIONE: Formaggio fresco a pasta filata di latte 100% di bufala prodotto nelle Venezie

INGREDIENTI: Latte intero di bufala fresco, caglio, sale

FORMA: Forma tondeggiante

PESO: Il peso è di 200g a pezzo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO ESTERNO: Colore bianco porcellanato. Crosta sottilissima con superficie liscia.

ODORE: Tipico del latte bufalino

SAPORE: Caratteristico e delicato, non paragonabile con altri formaggio freschi a pasta filata, dovuto essenzialmente alla natura della sua materia prima.

CONFEZIONAMENTO:

La scamorza viene confezionata con un sacchetto che ne protegge il contenuto, il collo è composto da 4 pz.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare a 4°C.

Da consumarsi preferibilmente a temperatura ambiente(20/25°C)

SCADENZA:

30gg dalla data di produzione

ALLERGENI:

Proteine del latte , lattosio

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

Energia	1602KJ/387Kcal
Grassi	34g
di cui acidi grassi saturi	27g
Carboidrati	0.3g
di cui zuccheri	0.3g
Proteine	18g
Sale	1.9g