



**Cod.:** 00216 - 00216S

## Scamorza affumicata filone

E' un formaggio a pasta filata prodotto con latte intero pastorizzato.

Dopo la pastorizzazione del latte, si procede all'inoculo di fermenti e all'aggiunta del caglio. La coagulazione richiede un tempo di 20-40 minuti a una temperatura di 30°-35°C. La cagliata ottenuta viene rotta fino a ridurla in granuli della dimensione di una nocciola e viene lasciata depositare sul fondo della caldaia.

Dopo alcune ore di maturazione la pasta, tagliata in liste di circa un cm di spessore, viene immersa in acqua a 75°-85°C e filata.

A filatura terminata si procede alla formatura, modellando la pasta in modo da conferire la forma desiderata.

Dopo un raffreddamento in acqua corrente, la scamorza viene posta in salamoia per circa mezz'ora.

Viene poi fatta stagionare per circa 40 giorni e affumicata passandola nell'affumicatore a freddo.

Con richiesta e sovrapprezzo può anche essere tagliata a metà e messa sottovuoto.

Crosta edibile.

---

### Categoria

Formaggi  
Selezione  
Maturi

### Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:

Kilo

### Tipo di Latte

Latte di vacca

### Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Busta sottovuoto

### Trattamento del latte

Latte pastorizzato

### Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

Da 4 a 5 kg

### Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:

4 pezzi

### Reperibilità

Quasi sempre disponibile

### Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da 0°C a +4°C

### Caglio

Animale

### Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Refrigerato da 0°C a +4°C

### Edibilità della crosta

Crosta edibile

### Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:

30 giorni

### Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 pezzo