



Scamorza bianca filone

Cod.: 00246 - 00246S

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 confezionata sottovuoto.

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

Crosta edibile.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE vaccino intero, sale, caglio.

Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

Categoria

Formaggi
Selezione
Maturi

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

Kilo

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

Busta sottovuoto

Tipo di Latte

Latte di vacca

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

Da 4 a 5 kg

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

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

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:	1032,66 kJ / 247,05 kcal
Grassi / Fat / Gras:	20 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	13,5 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	2,2 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	1,15 g
Proteine / Proteine / Protéines:	14,7 g
Sale / Salt / Sel:	0,34 g