



**Cod.:** 15036

## Fromage « Scamorza » stick fumé De'Magi

Ceux-ci sont des bâtons c'est pour cela qu'on les a appelés « stick » et ils ont une dimension similaire à une saucisse. Il s'agit de Scamorza, donc un fromage à pâte filée produit avec du lait entier de vache pasteurisé. A la suite de la filature de la pâte pour la Scamorza, celle-ci passe dans un rouleau perforé qui en détermine la taille et le poids. Puis, elles sont refroidies et fumées à froid (18°C), afin de leur donner ces arômes et saveurs particuliers. Nous conseillons de le consommer chaud.

---

### Catégorie

Fromages  
Les Sélections  
Pâte molle et tendre

### Type de lait

Vache

### Traitement du lait

Lait pasteurisé

### Disponibilité

Réserver

### Présure

Animale

### Croûte comestible

Comestible

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

**Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:**  
Sachet scellé

**Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:**  
1 kg par barquette

**Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:**  
2 sachets

**Conservazione / Storage conditions / Conservation:**  
Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

**Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:**  
Réfrigéré de 0°C à +4°C

**Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:**  
20 jours

**Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:**  
1 carton