



Maiolini di Scamorza De' Magi

Cod.: 15014

C'est une Scamorza en forme de cochon, travaillée à la main de manière artisanale. Vous pouvez l'avoir sur commande blanche ou fumée. Idéale autant pour la préparation de plats que pour la garniture d'un buffet.

Après la pasteurisation du lait, on procède à l'inoculation des ferments et à l'ajout de présure. La coagulation nécessite entre 20 et 40 minutes à une température comprise entre 30 et 35°C. Le lait caillé est ensuite cassé pour arriver à des granulés de la taille d'une noisette puis déposé au fond de la « chaudière ». Après quelques heures de maturation, la pâte est coupée en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, plongée dans une eau à 75-85°C et filée. Une fois la filature terminée, on procède à la formation du fromage en modelant la pâte de manière à lui donner la forme voulue. Cela nécessite à une expérience manuelle considérable.

Après un rafraîchissement dans de l'eau courante, la Scamorza est mise en saumure pour environ 30 minutes. S'il faut fumer le produit, il l'est à froid à environ 18°C.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Lait de vache entier, présure et sel

Catégorie

Fromages
Les Sélections
Pâte molle et tendre

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Dans une boîte de polystyrène

Type de lait

Vache

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 5 kg

Traitement du lait

Lait pasteurisé

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
10 duos

Disponibilità

Commander

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

Présure

Animale

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

Croûte comestible

Comestible

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

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

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