



Via S. Mercadante, 41 - 76123 Andria (BT) Tel./Fax 0883-598017
www.caseificiosimone.it / caseificiosimone@libero.it

SCAMORZA FRESCA

La scamorza è un formaggio a pasta filata dura, di forma a pera con breve collo e testina. La pasta è elastica e compatta, di colore bianco; l'odore è delicato e gradevole, mentre il sapore è dolce o leggermente sapido. Generalmente è consumata allo stato fresco o cotta alla griglia.



Etichettatura Nutrizionale valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
valore energetico	243 kcal
valore energetico	1008 kj
proteine	16.0 g
grassi	20.0 g di cui acidi grassi saturi 12 g
carboidrati	0,6 g di cui zuccheri <0,5 g
Sale	0,08 g

Peso
300 g
500 g
1 kg

Ingredienti - LATTE CRUDO, caglio, sale, correttore di acidita' E330
Caratteristiche microbiologiche - Rispetto dei parametri e limiti del Regolamento (CE) n.853/2004 e Regolamento (CE) n.1441/2007
Termine massimo di conservazione: 8 gg a confezione integra
Temperatura di conservazione: conservare in frigo a + 4 °C ± 2
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA (Puglia e Basilicata)
REVISIONE 02/01/2025