



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

SCAMORZA AFFUMICATA

E' un prodotto a pasta filata di media consistenza, di buona conservabilità, caratterizzato da una crosta di colore ambrato, conferita dall'affumicatura naturale e da una pasta compatta di colore avorio intenso. E' utilizzato come ingrediente per pizze, primi piatti e antipasti.



Etichettatura Nutrizionale valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
valore energetico	243 kcal
valore energetico	1008 kj
Proteine	16 g
Grassi	20 g di cui 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, aroma di fumo, sale, correttore di acidità E330
Origine del latte : ITALIA (Puglia e Basilicata)
Caratteristiche microbiologiche - Rispetto dei parametri e limiti del Regolamento (CE) n.853/2004 e Regolamento (CE) n.1441/2007
Termine massimo di conservazione : 15 gg a confezione integra
Temperatura di conservazione : conservare in frigo a + 4 °C ± 2
REVISIONE 02/01/2025