



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

SCAMORZA BIANCA KG. 2



**CODICE
11761**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Scamorza bianca da 2 Kg a forma cilindrica.
Formaggio a pasta filata, prodotto con latte vaccino pastorizzato.
Origine del latte: UE

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: crosta liscia e sottile di colore bianco-pagliarino

Aspetto interno: pasta di struttura fibrosa, omogenea al taglio di consistenza morbida ed elastica di colore paglierino chiaro

Aroma: dolce e gradevole

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero ad una temperatura tra +4°C e +8°C.

SHELF LIFE

90 giorni dal confezionamento

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it