



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
FORMAGGIO FRESCO

# SCAMORZA AFFUMICATA KG.1X10



**CODICE  
04443**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio a pasta filata, prodotto con latte vaccino pastorizzato. Trattato in superficie con aroma di affumicatura.  
Origine del latte: UE

## INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio e aroma di affumicatura.  
\*\*\*LATTE

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Forma e dimensioni:** a forma cilindrica

**Aspetto esterno:** crosta liscia e sottile di colore marrone chiaro

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

**Aroma:** tipico di affumicatura

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra +4°C e +8°C

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

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](http://www.marchispa.it)