



Bocconcini di scamorza

I bocconcini di scamorza sono un formaggio a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza elastica e la pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore dolce e delicato e l'odore fresco e gradevole. E' utilizzato come formaggio da tavola nella composizione di antipasti e stuzzichini.

Formaggio a pasta filata ottenuto per coagulazione acida mediante aggiunta di acido citrico del latte vaccino, il prodotto ha una durata di 25 gg. dalla data di produzione se conservato nella sua confezione originale.

Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Origine del latte: Italia.

INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio, correttore di acidità E330.

ALLERGENI. Sono presenti naturalmente il latte ed il lattosio. Tali sostanze possono in alcuni soggetti sensibili e/o allergici, provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Il prodotto rispetta le caratteristiche microbiologiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007) e chimiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 915/2023, Reg. CE 165/2010).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: Valori medi per 100 gr di prodotto.

Energia 1277 KJ / 308 Kcal

Grassi 24 g

di cui saturi 15 g

Carboidrati 0,9 g

di cui zuccheri 0,9 g

Proteine 22 g

Sale 1,9 g

Articolo	Confezione	Formato	Canale di vendita	Unità di confezione	Unità di imballo	Palet	Codice ean
071C0	Vaschetta da 200 g	30 g	Libero servizio	7 pezzi	n.12 vaschette in un cartone	n.12 cartoni per strato per 8 strati	8022174007588
07124	Vaschetta da 1 kg	30 g	Gastronomia	33 pezzi	n.2 vaschette in un telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8022174003368

CONFEZIONAMENTO. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modificazione ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).