

Scamorza



I Formaggio a pasta filata destinato al consumo fresco, rappresenta una variante del Caciocavallo, dal quale differisce per la pezzatura ridotta e la minore permanenza in salamoia. Dal sapore dolce, può essere tagliata a fette o a tocchetti ed impiegata nella preparazione dei piatti tipici.

Ingredienti

Tipo: Latte vaccino, caglio, sale.

Parametri nutrizionali

Parametro	Valore medio per 100 gr. di prodotto
Proteine	22,7
Lipidi	10,1
Acqua	58,7
Carboidrati assimilabili	7,2

Parametri merceologici

Aspetto esteriore	Forma varia con strozzatura
Peso	100 gr, 350 gr, 500 gr
Colore	Bianco (se fresca), giallo (se asciutta)
Consistenza	Morbida
Odore	Caratteristico
Sapore	Dolce

GB Spun pasta cheese destined to fresh consumption that represents a variant of "caciocavallo", from which it is different because of its reduced size and its minor salting. Sweet-tasting, it can be cut into slices and used to prepare typical dishes.

Ingredients

Type: Milk, rennet, salt.

Nutritional parameters

Parameter	Medium value for 100 grams of product
Protein	22,7
Lipides	10,1
Water	58,7
Assimilable carbohydrate	7,2

Commerce parameters

External aspect	Varied-shaped with stroke
Weight	3,5 oz / 13,3 oz / 17,6 oz
Color	White (if fresh), yellow (if curt)
Consistence	Soft
Odour	Characteristic
Flavour	Sweet

F Fromage à pâte filante destinée à la consommation fraîche, il représente une variante du "Caciocavallo". A la saveur douce, il peut être coupé en tranches ou en morceaux et employé dans la préparation de plats typiques.

Ingrédients

Type: Lait de vache, caillé, sel.

Paramètres de nutrition

Paramètre	Valeur moyenne pour 100 gr de produit
Proteine	22,7
Protéines	10,1
Eau	58,7
Hidrates de carbone assimilables	7,2

Paramètres commerciaux

Aspect extérieur	Différentes formes avec rétrécissement à la tête
Poids	100 gr, 350 gr, 500 gr
Couleur	Blanch (si fraîche), jaune (si sèche)
Consistance	Mou
Odeur	Caractéristique
Saveur	Doux