



latticini per tradizione

Contrada Parabuto - 97100 Ragusa (RG)

Tel: 0932 231024 | Cell: 338 9242838

E-mail: info@caseificiogiurdanella.it | P.IVA 01551790882

SCAMORZA E SCAMORZA AFFUMICATA

Normativa di Riferimento: Reg CE 853/04

Tipologia: Formaggio a Pasta Filata

Ingredienti: Latte Vaccino, caglio, sale, fermenti lattici (aroma fumo nella Scamorza Affumicata)

Forma e Caratteristiche del Prodotto: Forma a Pera. La crosta è sottile, liscia e di colore bianco tendente colore giallo ambrato (di colore bronzo dovuto al caratteristico colore dell'affumicatura nella Scamorza Affumicata). La pasta è di colore bianco e di consistenza leggera. L'odore gradevole (di affumicatura nella Scamorza Affumicata) e il sapore dolce e delicato.

Pezatura: 350/400 gr circa

Allergeni: Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

Modalità di Conservazione: In frigo a +4°/+6° C

Confezionamento: Nessun Confezionamento o sottovuoto

Scadenza: 1 mese dalla data di confezionamento

Ciclo Produttivo: La Scamorza del Caseificio “Giurdanella” si produce con latte intero di vacche di razze varie. Il latte di una o due mungiture viene fatto coagulare in una “tina”, assieme al caglio in pasta di agnello o capretto e ai fermenti lattici specifici, a una temperatura di circa 37°. Dopo circa 40 minuti si procede alla rottura della cagliata. La cagliata separata dal siero viene pressata e viene sistemata in un apposito piano, per 5 ore circa. Raggiunta la giusta acidità, la pasta viene tagliata e posta in acqua calda dove viene fatta filare e aggiunto il sale, modellata e messa in salamoia. Nel caso della Scamorza Affumicata avviene l’immersione del prodotto in un bagno costituito da acqua e aromatizzante “fumo”, in percentuali che consentano di rispettare il tenore massimo previsto per l’alimento. In base alle esigenze del cliente, il prodotto viene venduto senza nessun confezionamento oppure viene messa in sacchetti sterili e confezionata sottovuoto con le opportune specifiche di confezionamento.