



# Scimudin





# Scimudin

## Descrizione:

formaggio molle da tavola di breve stagionatura. Dolce e delicato nel gusto, si contraddistingue per il suo inconfondibile, quanto apprezzato, sapore di latte. La crosta è bianca e fiorita. La sua pasta molto morbida tra il bianco e il giallo paglierino, a seconda delle stagioni, l'occhiatura rada e irregolarmente distribuita. Consigliato come formaggio da tavola, ottimo con insalate, verdure e frutta fresca. In cucina la sua esaltazione è nella preparazione di salse, poiché ben si presta ad essere mantecato.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Formato: altezza min 45 mm - diametro 190/220 mm

Peso: 1,800 Kg  $\pm$  0,200 kg

Stagionatura: minimo 14 giorni

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco/giallo paglierino a seconda della stagione

Sapore: dolce, delicato, aromatico con la stagionatura

Consistenza: morbido

Aspetto: occhiatura irregolare, crosta bianca fiorita

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità  $\geq$  35%

Sostanza secca  $\leq$  65%

Grassi T.q.  $\geq$  25% - Grassi S.s.  $\geq$  38%

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione +4/6°C - 90%R

Temperatura di trasporto +4/6° C

CODICE	PRODOTTO	PESO MEDIO	UNITA' DI VENDITA	COD. EAN	IMBALLO	SHELF LIFE
13122	Scimudin	1,8 Kg ca	a peso	2733880123450	cartone 2 pezzi	40 gg.
DIMENSIONI CARTONE 460 x 230 x 80 mm			STRATI/PALLET		8	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 4,000 Kg ca			CARTONI/ PALLET		56	
CARTONI/ STRATO 7			DIMENSIONI/PALLET		EURO	

