



Scimut





Scimut

Descrizione:

lo Scimut è un formaggio molle da tavola, dal sapore dolce e delicato, la sua pasta è molto morbida e riempie il palato. Il suo intenso sapore di latte lo rende particolarmente apprezzato da grandi e piccini come formaggio da tavola.



CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Formato: altezza min 80 mm - diametro 330/360 mm

Peso: 7,800 Kg \pm 1,000 kg

Stagionatura: minimo 21 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: chiaro

Sapore: dolce e delicato

Consistenza: semiduro

Aspetto: occhiatura irregolare, crosta bianca fiorita

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità \geq 35%

Sostanza secca \leq 65%

Grassi T.q. \geq 26,50% - Grassi S.s. \geq 40%

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
12601	Scimut	7,8 Kg ca	a peso	2733790123458	cartone monoforma	90 gg.
DIMENSIONI CARTONE 400 x 400 x 105 mm			STRATI/PALLET		8	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 8,150 Kg ca			CARTONI/ PALLET		48	
CARTONI/ STRATO 6			DIMENSIONI/PALLET		EURO	