





 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

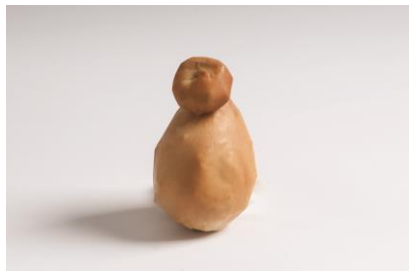
 ½

 ¼

 ⅓



## Scamorza Affumicata



Valore energetico/Brennwert/Energy	326,5 kcal 1365 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28,5 g 18,9 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,5 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	17 g
Sale/Salz/Salt	2 g

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
556	 	250 g	ø 13 H 6cm	4 gg	40 %		4

**Fornitore:** Casa Madaio  
**Provenienza:** Campania  
**Tipologia:** pasta filata  
**Ingredienti:** latte, caglio, sale  
**Allergeni:** latte  
**Conservazione:** conservare a +4° - +7°

**Lieferant:** Casa Madaio  
**Herkunft:** Kampanien  
**Typologie:** Knetkäse  
**Zutaten:** Milch, Salz, Lab  
**Allergene:** Milch  
**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Casa Madaio  
**Origin:** Campania  
**Type:** kneaded-curd  
**Ingredients:** milk, salt, rennet  
**Allergens:** milk  
**Conservation:** stored at +4° - +7°

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** fumo-affumicato  
**Texture:** elastica  
**Gusto:** dolce, acidulo  
**Aromi:** affumicato

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** rauchig  
**Textur:** elastisch  
**Geschmack:** süß, säuerlich  
**Aroma:** geräuchert

### TASTING

**Odour:** smoke, smoked  
**Texture:** elastic  
**Flavour:** sweet, acidulous  
**Aromas:** smoked

### DESCRIZIONE

Formaggio a pasta filata di colore bruno di forma sferoidale. Dopo la filatura della pasta e il modellamento, le scamorze sono poste in salamoia e successivamente legate con fibre vegetali e affumicate bruciando sola paglia di grano. Molto duttile in cucina, da utilizzare nei ripieni o da gratinare su verdure e timballi di pasta.

### ABBINAMENTI

Vini: Falanghina, Aglianico

### BESCHREIBUNG

Bernsteinfarbener, kugelförmiger Knetkäse. Nach dem Knetvorgang und dem Modellieren der Käseform wird dieser Käse mit einer Salzlake behandelt und anschließend geräuchert, wobei nur Getreidestroh verwendet wird.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Falanghina, Aglianico

### DESCRIPTION

A light brown spun paste cheese with a characteristic spherical shape. After the spinning and modelling processes, the scamorza are put into a brine solution and finally tied with natural fibres and smoked burning only wheat straw. Extremely versatile in the kitchen, great as a filling or simply grated onto vegetables and pasta timbale.

### PAIRINGS

Wines: Falanghina, Aglianico