

🍶 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

**DEGUST**  
Affineur



## Scamorza affumicata

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	326,5 kcal 1365 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28,5 g 18,9 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which 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:** Madaio

**Provenienza:** Campania

**Tipologia:** pasta filata

**Ingredienti:** latte, caglio, sale

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7°C

**Lieferant:** Madaio

**Herkunft:** Kampanien

**Typologie:** Knetkäse

**Zutaten:** Milch, Lab, Salz

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Madaio

**Origin:** Campania

**Type:** kneaded-curd

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### 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 der Modellierung der Käseform, wird dieser Käse mit einer Salzlake behandelt und anschließend geräuchert, wobei Getreidestroh dafür verwendet wird.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Falanghina, Aglianico

### DESCRIPTION

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

### PAIRINGS

Wines: Falanghina, Aglianico