

SCAMORZA AFFUMICATA

200 gr

Categories: (Half) Harde Kazen, Kaas & Zuivel
Tag: (Half) Harde Kazen

De verse koemelk voor onze **Scamorza Affumicata** wordt verhit, gezuurd en tot kleine stukjes wrongel geroerd. De blok zachte kaas wordt na een korte rijping in grote stukken versneden en met water verhit. Na het kneden en stretchen, knijpt de kaasmaker er een peervorm van en verdwijnt de Scamorza in een zoutbad. In de rookkamer wordt de Scamorza boven de houtsnippers gehangen en krijgt deze “peerkaas” zijn speciale rookbehandeling en daarmee zijn mooie okergele uiterlijk en eigen rooksmaak.

Deze **Scamorza Affumicata** is stevig van textuur en extra smaakvol door het rookproces. Gegrild of gebakken is hij vooral lekker op vers Italiaans brood. Een frittata met **Scamorza Affumicata,** bloemkoolroosjes en bieslook is helemaal smullen.

De peervormige gerookte **Scamorza Affumicata** weegt 200 gram en is vacuümverpakt.

- Italiaanse gerookte **Scamorza Affumicata**
- Van gepasteuriseerde koemelk
- Romig met extra bite
- 200 gram vacuümverpakt
- Glutenvrij
- Leverancier: Sorrentina

Artikelnummer	11000111
Land	Italië
Gewicht	200 gr
Verpakking	1 stuk
Producent kaas en zuivel	Sorrentina
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel
Soort melk	Koe

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten
Gepasteuriseerde koe**MELK**, zout, stremsel, **MELK**zuur. **MELK** uit EU-landen. **MELK** verwerkt in Italië.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1200 kj / 287 kcal
- Eiwitten – 24,1 g
- Koolhydraten – 0,9 g
- Waarvan suikers – 0,9 g
- Vetten – 20,8 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 13,0 g
- Zout – 1,20 g

ALLERGENEN INFORMATIE

