

Trasformiamo solo latte selezionato e di grande qualità, nel nostro stabilimento di Andria.



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



Burrata

IT
16 353
CE

Definizione del prodotto: Un sacchetto di pasta filata a mano che custodisce un cuore di straciatella. Un formaggio fresco inconfondibile per la sua forma rotonda e accogliente, sorprendente per il goloso ripieno, formato da "sfilacci" di pasta filata immersi nella panna.

Ingredienti: LATTE crudo, PANNA, sale, caglio e correttore di acidità: acido citrico*.

* L'acido citrico è molto diffuso in natura ed è presente naturalmente nel latte. Viene utilizzato per la produzione della Burrata, in sostituzione dei fermenti lattici, per esaltare il sapore dolce del latte fresco.

Allergeni: latte e lattosio.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

Valore energetico	295 Kcal/100g - 1217 KJ/100g
Grassi	29,8 g/100g
di cui acidi grassi saturi	20,6 g/100g
Carboidrati	< 0,5 g/100g
di cui zuccheri	< 0,5 g/100g
Proteine	7,3 g/100g
Sale	0,43 g/100g

Caratteristiche organolettiche: il prodotto ha un sapore prevalentemente dolce ed è utilizzato soprattutto come prodotto da tavola.

Caratteristiche chimiche: il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.

Caratteristiche fisiche: Umidità: 62,4 g/100g - pH compreso tra 5,5 - 6,2

Caratteristiche microbiologiche: il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.

Termine di utilizzo: scadenza 14 gg a confezione integra.

Modalità di conservazione e trasporto: il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra 0 - +4°C.

Paese di mungitura: Latte di Paesi UE

Paese di trasformazione: Italia

Informazioni commerciali

Cod. Articolo	Peso prodotto Sgocciolato	Peso netto Vaschetta*	Unità per Vaschetta	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su Pallet**	EAN
09101	250g	250g	1	Libero servizio	P = 8 vaschette G = 20 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649719601
19102	250g	500g	2	Libero servizio	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649719618
19103	250g	1 kg	4	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649711933
19104	250g	3 kg	12	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649711940
009	300g	300g (in carta perlata)	1	Banco gastroanomia	P = 10 pezzi G = 25 pezzi	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso

LEGGENDA: * Le vaschette utilizzate per il confezionamento dei prodotti sono realizzate in Polipropilene e termosaldate con pellicola in plastica accoppiata idonea al contatto alimentare (MOCA) nel rispetto delle normative vigenti (Reg. CE 1935/2004 - Reg. UE 10/2011 - DPR 777/82 - DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.)

**P= Polistirolo piccolo mm 385x270x135 G= Polistirolo grande mm 530x370x175.