



# Burratina affumicata

Il sapore della burratina incontra la nostra affumicatura naturale, nasce così la Burratina Affumicata. Una specialità dal cuore morbido che conquista tutti i palati.

**Ingredienti:** LATTE crudo, PANNA, sale e caglio. Correttore di acidità: Acido citrico\*. Affumicatura mediante combustione di trucioli di faggio.

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

**Allergeni:** latte e lattosio.

**Caratteristiche organolettiche:** il prodotto presenta esteriormente una crosta di colore ambrato, conferita dall'affumicatura naturale e da una pasta compatta di colore avorio intenso.

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

**Caratteristiche fisiche (valori medi):** Umidità: 55,8 g/100g - pH= 5,65; aw= 0,89

**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 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

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



## Informazioni commerciali

Codice	Peso netto sgocciolato	Peso netto vaschetta*	Unità per vaschetta*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
90200	125g	Peso variabile	1	Banco gastronomia	Peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
90212	125g	250g	2	Libero servizio	P = 8 vaschette G = 20 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649711902

\* Le vaschette e il film termosaldante utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono interamente in Polipropilene e idonei al contatto alimentare nel rispetto delle normative vigenti (MOCA Reg. CE 1935/2004 - Reg. UE 10/2011)

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