

BURRATA DI ANDRIA I.G.P.

Un formaggio fresco dal ripieno irresistibile: la Burrata di Andria I.G.P. si riconosce subito. Preparata con latte vaccino, la Burrata è famosa per il suo goloso e sorprendente ripieno a base di pasta sfilacciata a mano e amalgamata con panna fresca.

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.



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. UE 915/2023 e successive modifiche.

Caratteristiche fisiche (valori medi): Umidità: 62,4 g/100g - pH= 6,4; aw= 0,92

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.

Origine del latte: 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 prodotto sgocciolato	Peso netto vaschetta*	Unità per vaschetta*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
91122	125g	250g	2	Libero servizio	P = 8 vaschette G = 20 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649719113
91300	300g	300g	1	Banco gastronomia	P = 10 pezzi G = 25 pezzi	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
91500	500g	500g	1	Banco gastronomia	P = 10 pezzi G = 25 pezzi	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso

* 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