

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 Burrata, in sostituzione dei fermenti lattici, per esaltare il sapore dolce del latte fresco.*

Allergeni: latte e lattosio.

Caratteristiche organolettiche: è un prodotto dal gusto fine e delicato consumabile tal quale, o come condimento in cucina.

Caratteristiche chimiche: il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. UE 915/2023 e successive modifiche.

Caratteristiche fisiche (valori medi): Umidità: 70,4 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
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 il 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*