

BURRATA IN FOGLIA NATURALE

Preparazione casearia che si presenta come un sacchetto di morbida pasta filata fresca che racchiude al suo interno un ripieno cremoso di sfilacci di formaggio fresco a pasta filata e panna. La superficie è liscia, uniforme, lucente, di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Ha sapore dolce ed è utilizzata soprattutto come prodotto da tavola. L'odore è fresco e gradevole.

Avvolta in una foglia di erba naturale di canna di fiume (*Arundo donax*) che rievoca la tradizione pugliese.



Denominazione di vendita: formaggio fresco a pasta filata con panna

INGREDIENTI

LATTE vaccino, Caglio, Sale,
PANNA Uht 35 %, Correttore PH E330

Contiene allergeni, non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	255 kcal / 1055 Kj
Grassi	22 g
Di cui acidi grassi saturi	15,8 g
Carboidrati	2,1 g
Di cui zuccheri	2,0 g
Proteine	12,10 g
Sale	0,69 g

La foglia è solo a scopo decorativo, non è edibile.
Evitare il diretto contatto con l'alimento.

Shelf life: 15 gg a confezione integra

Conservazione: in frigo (max + 4° C)

IMBALLO:

Polistirolo con ghiaccio.

Pezzature:

- 330gr da 10 pezzi a peso variabile.
- 500gr da 8 pezzi a peso variabile.

CONFEZIONAMENTO PRIMARIO IN BUSTA:

Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

pH: 6,00 – 6,20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E. Coli < 100 ufc/g
Coag. Termi. + Aurei < 100 ufc/g
Salmonella Assente in 25 g
Listeria m. Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004
E Reg. CE n. 1441/2007