

BURRATA IN FOGLIA

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.



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:

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata.

Pezzature:

- 250gr singola o in vaschetta da 4 pezzi o in polistirolo da 8 pezzi a peso variabile.
- 330gr in vaschetta da 3 pezzi o polistirolo da 6 pezzi a peso variabile.
- 500gr in polistirolo da 5 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



**CASA
PROCACCI**
SAPORI FATTI A MANO

Procacci S.n.c. di Francesco e Davide e C.
Viale delle Vigne, 22 - 70033 Corato (BA)
C.F. e P.IVA 07308150726
T. 080.8724152 - info@casaprocacci.it

www.casaprocacci.it