

# BURRATINA AL GORGONZOLA

Preparazione casearia che si presenta come un sacchetto di morbida pasta filata che racchiude al suo interno un cuore cremoso di sfilacci di formaggio fresco a pasta filata, panna e crema di gorgonzola.

La superficie è liscia, uniforme, lucente, di colore bianco niveo; la consistenza è morbida. Il sapore è deciso ed intenso e l'odore gradevole.



**Denominazione di vendita:** formaggio fresco a pasta filata/burrata aromatizzata al gorgonzola

## INGREDIENTI

LATTE vaccino, Caglio, Sale,  
PANNA Uht 35 %, Gorgonzola 3,5 %,  
Correttore PH E330

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

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	204kcal / 846Kj
Grassi	18 g
Di cui acidi grassi saturi	9,3 g
Carboidrati	0,7 g
Di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	9,9 g
Sale	0,31 g

**Shelf life:** 15 gg a confezione integra

**Conservazione:** in frigo (max + 4° C)

### CONFEZIONAMENTO:

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata.

Pezzature:

- 125gr singola monoporzione o in vaschetta da 2 pezzi
- 200gr in vaschetta da 5 pezzi
- 250gr singola monoporzione

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:

Coliformi totali < 10000 ufc/g  
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

