

BURRATINA

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 e panna. La superficie è liscia, uniforme, lucente, di colore bianco niveo, la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è dolce e delicato e l'odore fresco e gradevole.



Denominazione di vendita: formaggio fresco a pasta filata/burrata

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

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