Burrata al Tartufo

La burratina al tartufo è una 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 al tartufo. La superficie è liscia, uniforme, lucente, di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è deciso e l'odore gradevole

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata con panna

INGREDIENTI **Latte vaccino,** caglio, sale**, panna uht (35 %)** Correttore di pH E330 Crema Tartufata (0,5%)

SHELF LIFE 15 gg a confezione integra

CONSERVAZIONE In frigo (Tmax= 4 °C)

CONFEZIONAMENTO
Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. 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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

Energia 184 kcal / 765Kj
Carboidrati 7.9 g
di cui zuccheri 0.5 g
Proteine 11 g
Grassi 12 g di cui acidi grassi saturi 6 g
sale 0.32g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
BU477	Vasetto da 125 g		125 g Libero servizio	1 pezzo	n. 8 vasetti per cartone	n. 10 cartoni per strato per 15 strati	8032644503335
BU286	250 g	125 g	Libero servizio	2 pezzi	n. 10 confezioni per cartone	n.9 cartoni per strato per 10 strati	8032644504974
BU076	1000 g	125 g	Gastronomia	8 pezzi	n. 2 confezioni per telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8032644505803

Rev. 00 del 01/07/2016

IT
N7Q2Y
CE

Contagiosa freschezza

Prodotto e confezionato da:
Produced and packed by
Caseificio Andriese srl
Via Nemesiano zona PIP
76123 ANDRIA (BT)
Tel +39 0883.559460 fax +39 0883.557085
email: info@ladaria.it