



## Burratina Al gorgonzola

La burratina al gorgonzola 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 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.

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata con panna al gorgonzola DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

INGREDIENTI Latte vaccino, caglio, sale, panna uht (35 %) Gorgonzola (3,5)  
Correttore di pH E330

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

Energia  
193 kcal / 802 Kj

Carboidrati 2.9 g

di cui zuccheri 0.5 g

Proteine 16 g

Grassi 13 g  
di cui acidi grassi saturi 6.8 g

sale 0.56 g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
BU482	Vasetto da 125 g	125 g	Libero servizio	1 pezzo	n. 8 vasetti per cartone	n. 10 cartoni per strato per 15 strati	8032644503083
BU267	250 g	125 g	Libero servizio	2 pezzi	n. 10 confezioni per cartone	n.9 cartoni per strato per 10 strati	8032644503632
BU193	1000 g	125 g	Gastronomia	8 pezzi	n. 2 confezioni per telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8032644505797

Rev. 00 del 01/07/2016



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