



IT  
N7Q2Y  
CE

## BURRATA GORZELINA - SHELF LIFE 15 GIORNI

La burrata gorzelina è una 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, panna e gorgonzola. La superficie è liscia, uniforme, lucente, di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è deciso ed intenso, è utilizzata soprattutto come prodotto da tavola.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	193Kcal/802Kj
Grassi:	13,0 g
di cui acidi grassi saturi	6,8 g
Carboidrati:	2,9 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine:	16,0 g
Sale:	0,56 g

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	
Formaggio fresco a pasta filata con panna e formaggio erborinato	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, Panna UHT (35%), gorgonzola D.O.P. (latte, sale e caglio) (3,5%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico.	
<b>Shelf life:</b> 15 gg a confezione integra	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE / <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + Salmonella	<100 ufc/g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	Assente in 25 g
	6,2
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FOR-MATO	CONFE-ZIONE	UNI-TÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
BU482	125 g	Vasetto 125g	1pz	8 Vasetti per cartone	12 Cartoni a strato, 13 strati	8032644503083	Libero servizio
				16 Vasetti per cartone	6 Cartoni a strato, 13 strati		
BU840	50 g	Vaschetta 250g	5pz	10 Confezioni per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644508866	Libero servizio
BU267	125 g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confezioni per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644503632	Libero servizio
BU034	250 g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confezioni per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644504912	Libero servizio
BU836	50 g	Vaschetta 1000g	20pz	2 Confezioni per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644508828	Gastronomia
BU193	125 g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confezioni per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644505797	Gastronomia



IT  
N7Q2Y  
CE

## BURRATA GORZELINA - SHELF LIFE 15 GIORNI

La burrata gorzelina è una 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, panna e gorgonzola. La superficie è liscia, uniforme, lucente, di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è deciso ed intenso, è utilizzata soprattutto come prodotto da tavola.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	193Kcal/802Kj
Grassi:	13,0 g
di cui acidi grassi saturi	6,8 g
Carboidrati:	2,9 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine:	16,0 g
Sale:	0,56 g

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	
Formaggio fresco a pasta filata con panna e formaggio erborinato	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, Panna UHT (35%), gorgonzola D.O.P. (latte, sale e caglio) (3,5%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico.	
<b>Shelf life:</b> 15 gg a confezione integra	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE / <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	6,2
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FOR-MATO	CONF-EZIONE	UNI-TÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
BU482	125 g	Vasetto 125g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per casse	12 Casse a strato, 13 strati 9 Casse a strato, 10 strati	8032644503083	Libero servizio
BU840	50 g	Vaschetta 250g	5pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644508866	Libero servizio
BU267	125 g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644503632	Libero servizio
BU034	250 g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644504912	Libero servizio
BU836	50 g	Vaschetta 1000g	20pz	2 Confezioni per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644508828	Gastronomia
BU193	125 g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confezioni per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644505797	Gastronomia



IT  
N7Q2Y  
CE

## BURRATA GORZELINA - SHELF LIFE 18 GIORNI

La burrata gorzelina è una 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, panna e gorgonzola. La superficie è liscia, uniforme, lucente, di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è deciso ed intenso, è utilizzata soprattutto come prodotto da tavola.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	193Kcal/802Kj
Grassi:	13,0 g
di cui acidi grassi saturi	6,8 g
Carboidrati:	2,9 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine:	16,0 g
Sale:	0,56 g

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	
Formaggio fresco a pasta filata con panna e formaggio erborinato	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, Panna UHT (35%), gorgonzola D.O.P. (latte, sale e caglio) (3,5%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico.	
<b>Shelf life:</b> 18 gg a confezione integra	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE / <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + Salmonella	<100 ufc/g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	Assente in 25 g
	6,2
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FOR-MATO	CONFE-ZIONE	UNI-TÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
BU482	125 g	Vasetto 125g	1pz	8 Vasetti per cartone	12 Cartoni a strato, 13 strati	8032644503083	Libero servizio
				16 Vasetti per cartone	6 Cartoni a strato, 13 strati		
BU840	50 g	Vaschetta 250g	5pz	10 Confezioni per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644508866	Libero servizio
BU267	125 g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confezioni per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644503632	Libero servizio
BU034	250 g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confezioni per cartone	10 cartoni a strato, 10 strati	8032644504912	Libero servizio
BU836	50 g	Vaschetta 1000g	20pz	2 Confezioni per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644508828	Gastronomia
BU193	125 g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confezioni per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644505797	Gastronomia



IT  
N7Q2Y  
CE

## BURRATA GORZELINA - SHELF LIFE 18 GIORNI

La burrata gorzelina è una 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, panna e gorgonzola. La superficie è liscia, uniforme, lucente, di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è deciso ed intenso, è utilizzata soprattutto come prodotto da tavola.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	193Kcal/802Kj
Grassi:	13,0 g
di cui acidi grassi saturi	6,8 g
Carboidrati:	2,9 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine:	16,0 g
Sale:	0,56 g

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	
Formaggio fresco a pasta filata con panna e formaggio erborinato	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, Panna UHT (35%), gorgonzola D.O.P. (latte, sale e caglio) (3,5%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico.	
<b>Shelf life:</b> 18 gg a confezione integra	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE / <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	6,2
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FOR-MATO	CONF-EZIONE	UNI-TÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
BU482	125 g	Vasetto 125g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per casse	12 Casse a strato, 13 strati 9 Casse a strato, 10 strati	8032644503083	Libero servizio
BU840	50 g	Vaschetta 250g	5pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644508866	Libero servizio
BU267	125 g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644503632	Libero servizio
BU034	250 g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644504912	Libero servizio
BU836	50 g	Vaschetta 1000g	20pz	2 Confezioni per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644508828	Gastronomia
BU193	125 g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confezioni per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644505797	Gastronomia