



BURRATA DI ANDRIA IGP

Specialità casearia realizzata in forma tipicamente sferoidale in vari formati, ripiena di sfilacci di mozzarella e panna. E' a prevalente sapore dolce, va consumato fresco ed è un ottimo prodotto da tavola.



Ingredienti: LATTE, PANNA, sale, caglio, correttore di acidità E330



Tipologia di prodotto

Specialità casearia ottenuta per coagulazione acida mediante aggiunta di acido citrico del latte vaccino e panna. Il prodotto ha una durata di 12 gg. dalla data di produzione se conservato nella sua confezione originale. Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e +4°C. Origine del latte : Italia

Il prodotto rispetta le caratteristiche microbiologiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 2073/2005, Reg CE 1441/2007) e chimiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 1881/2006, Reg CE 165/2010).

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Energia 1017 KJ / 245 Kcal	Grassi 20 g Di cui saturi 13 g	Carboidrati 2,3 g Di cui zuccheri 2,3 g	Fibre 0 g	Proteine 14 g	Sale 0,70 g
-------------------------------	-----------------------------------	--	--------------	------------------	----------------

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pelle di consistenza tenera, superficie liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte; pasta sottile di struttura fibrosa che rilascia fuoriuscire al taglio il ripieno semiliquido di colore bianco latte;

Consistenza: morbida e leggermente elastica all'esterno con ripieno deliquescente;

Sapore: caratteristico, fresco con note di panna e leggermente acidulo;

Odore: caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo

Allergeni

Sono presenti naturalmente il latte ed il lattosio. Tali sostanze possono in alcuni soggetti sensibili e/o allergici, provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Confezionamento

Il prodotto è confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato con pellicola plastica termosaldata o in bicchieri di polietilene idoneo al contatto con alimenti. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modificazione ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).
DIMENSIONI COLLO (L x P x H): mm (375 x 180 x 130)

Confezione	Formato	Canale di Vendita	Unità di Confezione	Unità d'Imballo	Composizione del palet	Codice EAN	
073E2	Foglia	350 g	Gastronomia	1 pezzo	n. 6 pezzi per polistirolo	n.12 polistiroli strato per 8 strati	2007392XXXX

Per i prodotti a peso variabile è riportato un codice ean a soli fini logistici.

L'azienda SANGUEDOLCE Srl opera con un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare certificato dal DET NORSKE VERITAS ITALIA in conformità alla norma UNI EN ISO 22000:2005 ed agli Standards GLOBAL FOOD SAFETY STANDARD (BRC-British Retail Consortium) ed IFS-International Food Standard; Il prodotto indicato nella presente scheda è certificato dal DET NORSKE VERITAS ITALIA (STP-CE-PC-AGRO-50 rev.2) per caratteristiche di qualità superiori.