

BURRATA SURGELATA AFFUMICATA

Descrizione

Formaggio a pasta filata, congelato appena prodotto. La forma è rotondeggiante, con una chiusura apicale a fagotto. La parte esterna è costituita da un involucro di mozzarella compatto dallo spessore uniforme che racchiude filamenti di mozzarella sfilacciati in panna di latte. Affumicata con fumo da legno naturale. Prodotto fatto a mano, certificato BRC e IFS o ISO 9001 – 14001.

Shelf life

12 mesi dalla data di produzione

Identificativo del lotto

Data di scadenza

Ingredienti

Latte di vacca pastorizzato, caglio, sale, crema di latte vaccino UHT (40%)

Contiene

Latte; lattosio

Consigli d'uso

Per gustare al meglio il prodotto, prima di servire immergere la confezione chiusa in acqua tiepida (40°) per circa dieci minuti. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

Indicazioni

Il prodotto surgelato deve essere conservato alla temperatura di -18° C e consumato prima della scadenza. Il prodotto sigillato deve essere scongelato in frigo a +4° C per circa 12 ore e conservato a +4° C. Consumare entro 3 giorni dalla data di scongelamento del prodotto sigillato. Non ricongelare. Una volta aperta la confezione consumare entro 24 ore.

Caratteristiche organolettiche

Colore da bianco a giallo chiaro
Aroma tipico
Sapore caratteristico di latte fresco

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

Calorie	Kcal 233	Kj 975
Proteine	11,10g	22% GDA*
Calcio	330mg	33% GDA*
Carboidrati	2,30g	0,8% GDA*
di cui Zuccheri	2,20g	2,4% GDA*
Grassi	20g	28.5% GDA*
Colesterolo	53,8mg	-
Sodio	23,1mg	1% GDA*

*Quantità giornaliera raccomandata sulla base di una dieta da 2000k

PARAMETRI CHIMICI	UNITA' DI MISURA	VALORI
p.H.	%	5,20 - 5,40
Umidità	%	60 +/-2
Sostanza secca	%	40 +/-2
Grasso sul secco	%	>48



Resta cremosa anche dopo lo scongelamento

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	VALORI MEDI	VALORI MASSIMI*
Coliformi Totali	Ufc/gr	<100	1000
Escherichia Coli	Ufc/gr	<10	100
Stafilococco Aureo	Ufc/gr	<10	100
Salmonella SPP	Ufc/25gr	0	0
Listeria Monocytogenes	Ufc/25gr	0	0
Brucella	Ufc/25gr	0	0

*Reg. CE 2073/2005



Per scaricare la scheda tecnica dal nostro sito, scannerizza il codice QR

Retail and Food Service Range

Burrata Affumicata 200g (100gx2) senza liquido di governo



*Prodotto fatto a mano,
in vaschetta termosaldata*

Formati: 200g (100g x2)

Cod. FBU AFF100x2

Primary Packaging



Secondary Packaging



Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg Pack	Gross Kg Pack	Packaging (cm)	Volume Pack (m³)	Packs Layer	Nr. Layers	Total Packs	Net. Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)	Volume Pallet (m³)
IQF	12	10	2	2.3	Polistirolo 39x27x17		9	10	90	180	222	80x120x185	