

BURRATA CONGELADA A LA TRUFA

Descripción

Queso graso de pasta hilada, hecho con leche entera de vaca, de forma redonda, cerrado en la parte superior. Congelado recién hecho. El envoltorio de mozzarella exterior es compacto, tiene un espesor uniforme y contiene pasta de mozzarella deshilada en nata de leche UHT.

Producto hecho a mano, certificado BRC e IFS o ISO 9001 – 14001.

Shelf life

12 meses de la fecha de producción

Se queda cremosa aún después del descongelamiento

Lote de producción

Fecha de caducidad

Ingredientes

Leche entera de vaca pasteurizada, cuajo, sal, nata de leche UHT (40%), nata de trufa (3%).



Contiene

Leche; lactosa

Recomendaciones

Para un mejor sabor, antes de servir poner el entero paquete intacto en agua caliente (40°C) durante aproximadamente diez minutos. El producto está sujeto a pérdida de peso natural.

Instrucciones

Conservar el producto congelado sellado a -18°C y consumir dentro de la fecha de caducidad. Descongelar el producto sellado en el frigorífico a +4°C para aproximadamente 12 horas y conservar a +4°C. Una vez descongelado, consumir en 5 días de la fecha de descongelamiento del producto en el paquete sellado. No volver a congelar. Una vez abierto el envase, consumir en 24 horas.

Características organolépticas

Color blanco porcelana
Olor típico
Sabor rico y cremoso, típico de la leche fresca

DATOS DE NUTRICION

Valores medios por 100g

Calorías	Kcal 233	Kj 975
Proteínas	11,1g	22% GDA*
Calcio	330mg	33% GDA*
Carbohidratos totales	2.30g	0.85% GDA*
Azúcares	2.20g	2.4% GDA*
Grasa total	20g	28.5% GDA*
Sodio	23.1mg	1% GDA*

**Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías*

PARAMETROS QUIMICOS

PARAMETROS QUIMICOS	U.M.	VALORES
p.H.	%	5.20 – 5.40
Humedad	%	60 +/-2
Materia seca	%	40 +/-2
Grasa sobre materia seca	%	>48

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	U.M.	VALORES MEDIOS	VALORES MAX*
Coliformes totales	Ufc/gr	<100	1000
Escherichia Coli	Ufc/gr	<10	100
Estafilococo Aureus	Ufc/gr	<10	100
Salmonela SPP	Ufc/25gr	0	0
Listeria Monocytogenes	Ufc/25gr	0	0
Brucella	Ufc/25gr	0	0

** Reg. CE 2073/2005*



Para obtener la ficha técnica desde nuestro sitio web, escanee el código QR

Retail and Food Service Range

Burrata a la Trufa 200g (100gx2) Thermosealed Pack *con liquido preservante*



Producto hecho a mano,
en envase termosellado

Tamaños disponibles: 200g (100gx2)

Cod. FBU TAR V100x2

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	Pallet Size (cm)	Volume Pallet (m³)
BQF	12	10	2	4	Polystyrene 39x27x17		9	10	90	180	375	80x120x185	

Burrata a la Trufa 200g o 300g "LEAF" *sin liquido preservante*



Producto hecho a mano, en hoja verde
de plastico hecha a mano

Tamaños disponibles: 200g, 300g

Cod. FBU TAR VF 200
FBU TAR VF 300

Primary Packaging



Secondary Packaging



Cod.	Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg Pack	Gross Kg Pack	Packaging (cm)	Vol	Packs	Nr. Layers	Total Packs	Net. Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet(cm)	Vol
FBUTARVF200	IQF	12	10	2	2.3	Polystyrene 39x27x17		9	10	90	180	207	80x120x185	
FBUTARVF300	IQF	12	10	3	3.3	Polystyrene 39x27x21		9	8	72	216	238	80x120x185	