

BURRATA SURGELATA AL TARTUFO

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.

Prodotto fatto a mano, certificato BRC e IFS o ISO 9001 – 14001.

Shelf life

12 mesi dalla data di produzione

Resta cremosa anche dopo lo scongelamento

Identificativo del lotto

Data di scadenza

Ingredienti

Latte di vacca pastorizzato, caglio, sale, crema di latte vaccino UHT (40%), crema di tartufi (3%).



Contiene

Latte; lattosio

Consigli d'uso

Per gustare al meglio il prodotto, prima di servire immergere la confezione chiusa in acqua tiepida (40°C) 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 bianco perla
Aroma tipico
Sapore caratteristico di latte fresco

VALORI NUTRIZIONALI		
Valori medi per 100g di prodotto		
Calorie	Kcal 233	Kj 975
Proteine	11,1g	22% GDA*
Calcio	330mg	33% GDA*
Carboidrati	2.30g	0.85% GDA*
di cui Zuccheri	2.20g	2.4% GDA*
Grassi	20g	28.5% GDA*
Sodio	23.1mg	1% GDA*

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

PARAMETRI CHIMICI	U.M.	VALORI
p.H.	%	5.20 – 5.40
Umidità	%	60 +/-2
Sostanza secca	%	40 +/-2
Grasso sul secco	%	>48

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 al Tartufo 200g (100gx2) Thermosealed Pack *in liquido di governo*



*Prodotto fatto a mano,
in vaschetta termosaldata*

Formati: 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 al Tartufo 200g o 300g "LEAF" *senza liquido di governo*



*Prodotto fatto a mano,
in foglia verde di plastica fatta a mano*

Formati: 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 Layer	Nr. Layers	Total Packs	Net. Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet(cm)	Vol
FBU TAR VF 200	IQF	12	10	2	2.3	Polystyrene 39x27x17		9	10	90	180	207	80x120x185	
FBU TAR VF 300	IQF	12	10	3	3.3	Polystyrene 39x27x21		9	8	72	216	238	80x120x185	