

Mucca



Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SM1043



PUGLIA

Burrata

Burrata proveniente da un caseificio artigianale, tipica produzione del Nord della Puglia. L'involucro, sottile, contiene sfilacci di mozzarella e panna. Al palato un trionfo di dolcezza e cremosità.



INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, crema di latte pastorizzata (2%), sale, correttore di acidità: E330, caglio

MATERIA PRIMA: latte di vacca crudo intero conforme al REG. CE 853/2004

CROSTA EDIBILE

ALLERGENI: Latte e prodotti a base di latte (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

PRODOTTO FRESCO FORMATO: 1 KG

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1162 KJ/ 281 Kcal

Grassi 25.2 g - di cui acidi grassi saturi: 13.2 g -

Carboidrati 1.7 g - di cui zuccheri: 1.7 g -

Proteine 11.8 g

Sale 0.5 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
3 x 335g	2	Su richiesta	Su richiesta	//	15 gg

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019

Mucca



Piccoli piaceri di montagna®

Specifiche tecniche

Dimensioni

ASPETTO: sacchetto contenente sfilacci di mozzarella fatti a mano con aggiunta di panna



Caratteristiche organolettiche

Poco acido, dolce non molto intenso, con odore di latte, la pasta è elastica e lascia un retrogusto fresco leggermente acido persistente.

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 60 %

Sostanza Secca: 40 %

Grasso sul secco: 62 %

pH: 5.75 - 6

aw: 0.98

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019