



**ALIMENTARE
FRESCO**
BURRATA

BURRATA STRACCIATELLA KG.1X2

1946
GIOIELLA



CODICE
14273

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio fresco a pasta filata con panna. Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di panna UHT.

Origine del latte: ITALIA

INGREDIENTI

PANNA UHT (60%), LATTE pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico. Confezionato in atmosfera protettiva.

Allergeni: LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Composta da pasta filata sfilacciata compatta ed elastica, impregnata di panna. Il colore è lucido e biancastro. Il gusto è delicato con un vago sentore di fermenti lattici.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Umidità: 62-66%

Materia grassa: 59-68 %

Ph: 65,90-6,40

SHELF LIFE

18 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione e trasporto a max +4 °C. Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it