



ALIMENTARE
FRESCO
BURRATA

BURRATA DOGUSTO GR.125XPZ2 GR.250X8



CODICE
14220

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio fresco a pasta filata con crema di LATTE.
Origine del latte: ITALIA

INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, CREMA DI LATTE UHT (30%), sale, correttore acidità: acido lattico, enzima coagulante.
Allergeni: LATTE e derivati del LATTE naturalmente presenti (Reg. UE 1169/2011)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: sacchetto di pasta filata fresca dal colore bianco crema. Superficie liscia, elastica, omogenea, lucida. Ripieno con miscela di sfilacci di mozzarella e panna.
Sapore: lattico fresco, acidulo, sapido.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Umidità: 65 - 70%
Ph: 6,50

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 15 giorni, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di max +4 °C.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in confezione integra e sigillata, a temperatura compresa tra 0 e 4 °C. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 2 giorni.

UTILIZZO

Si consiglia di consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra 15 e +20 °C.



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