ALIMENTARE FRESCO

FORMAGGIO FRESCO

BURRATA IN BICCHIERE GR.100X8

CODICE
12531

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Burrata da 100 gr in bicchiere.
Formaggio fresco a pasta filata con cuore di panna. Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di panna UHT (stracciatella) in sfoglia di pasta filata (burrata).
Origine del latte: ITALIA

INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, PANNA UHT (48%), sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico.
Allergeni: LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La burrata ha una doppia struttura: la parte più esterna è costituita da un involucro di pasta filata lucido e biancastro, compatto ed elastico, farcito con stracciatella. Quest'ultima è composta da pasta filata sfilacciata impregnata di panna. Il gusto è delicato con un vago sentore di fermenti lattici, la struttura interna è cremosa.

SHELF LIFE

23 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione e trasporto a max + 4 °C. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero, nel proprio liquido di governo, e 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.