



ALIMENTARE
FRESCO
FORMAGGIO FRESCO

BURRATINA IN BICCHIERE GR.100X14



CODICE
12531

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Burratina da 100 gr in bicchiere.

Si tratta di un formaggio fresco, costituito da una sacca di pasta filata che racchiude all'interno sfilacci di mozzarella arricchiti di panna (straciatella).

Origine del latte: Italia

INGREDIENTI

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

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: superficie liscia e lucida, di colore bianco madreperlaceo

Sapore: al gusto risulta dolce, delicata e cremosa, con un vago sentore di fermenti lattici

Consistenza: morbida e cremosa

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero ad una temperatura tra 0°C e + 4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

SHELF LIFE

18 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