

# Burrata

La nostra burrata, prodotta interamente a mano, ha avuto molteplici riconoscimenti nei concorsi di settore. È un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, con uno strato esterno di pasta filata che contiene, al suo interno, pezzi di pasta filata e panna. Con la pasta filata normalmente impiegata per la mozzarella di latte vaccino, si formano dei piccoli sacchetti sferici contenenti straccetti della stessa pasta dell'involucro e panna. La nostra burrata si caratterizza e distingue per tre dettagli: nella parte di chiusura non presenta la testa, che di norma è semplicemente un pezzo di mozzarella che aggiunge peso ma non sapore. La filatura della pasta per formare la parte esterna viene fatta manualmente, in modo da essere molto sottile. Il ripieno, ossia la stracciatella, è formata da sfilacci di mozzarella fatti a mano, con aggiunta della panna che giornalmente produciamo e pastorizziamo.



confezione  
bicchiere  
da 125 e 200g



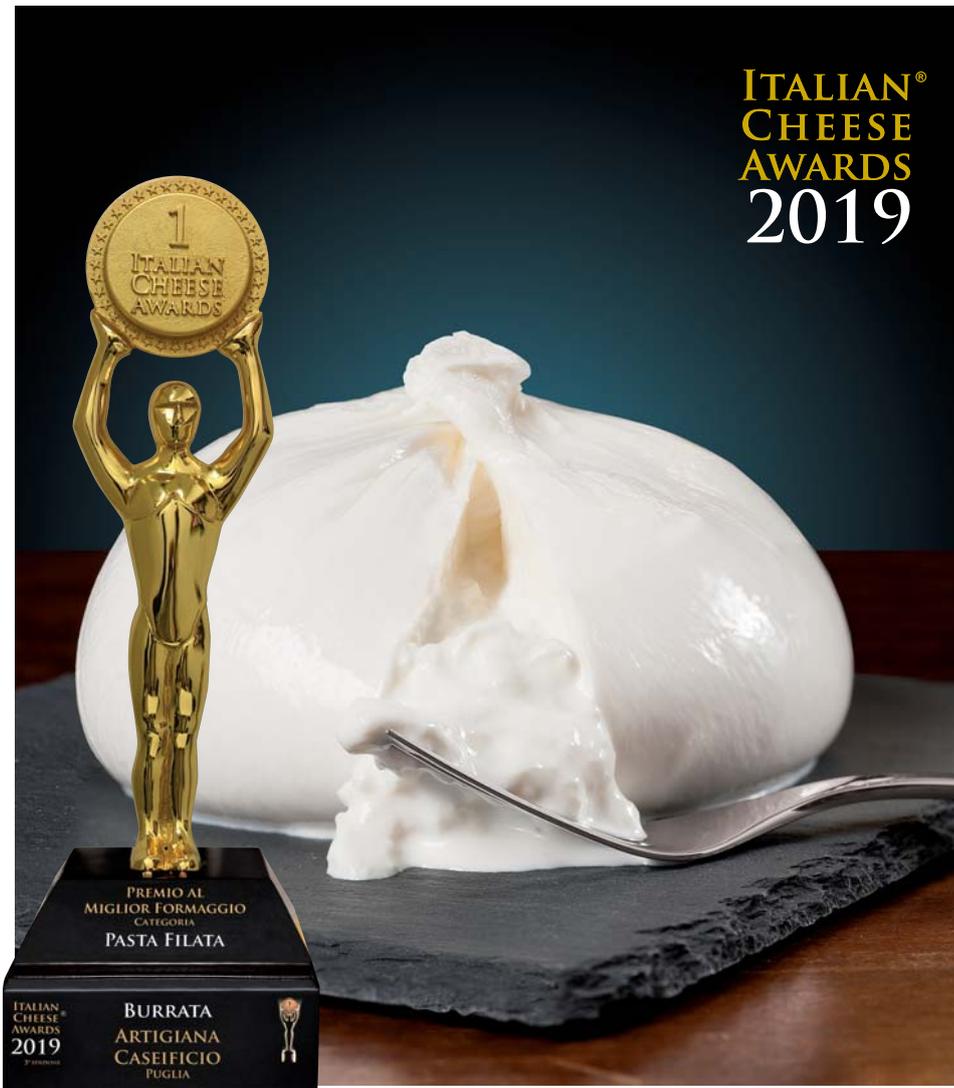
confezione  
ciuffo  
da 335g



2 vaschette  
da 1 kg



polistirolo  
da 10 pezzi



**Artigiana®**

**CASEIFICIO**

*Passione e bontà tutti i giorni*

**D'Ambruoso Francesco s.r.l.**  
Sede legale e stabilimento produzione:  
Via Cavalieri del Lavoro n.c. z.i.70017 Putignano (BA) - ITALY  
tel. +39 080 4058380  
Ufficio Commerciale: commerciale@caseificioartigiana.it  
caseificioartigiana.it



<b>Categoria</b>	<b>Pasta filata con panna</b> Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione del latte crudo bovino proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo. Di forma sferica, la burrata, racchiude al suo interno un morbido cuore di panna e mozzarella sfilacciata a mano in fili sottili, la stracciatella.
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> crudo, <b>panna pastorizzata (2%)</b> , sale, correttore di acidità E330, caglio.
<b>Allergeni</b>	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).
<b>Origine Latte</b>	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).
<b>Lotto</b>	Codice alfa-numericamente che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni.
<b>Periodo e modalità di conservazione</b>	Shelf-life di 18 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Si consiglia di servire e consumare il prodotto ad una temperatura tra +15° e +20°C.
<b>Stabilimento di produzione</b>	<b>IT T5N8T CE principale</b>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto esterno</b> Sacchetto di pasta filata dal colore bianco crema. Superficie liscia, elastica, omogenea.
	<b>Aspetto interno e struttura</b> Morbido ripieno di panna pastorizzata e mozzarella sfilacciata, "sfilacci".
	<b>Sapore</b> Fresco, latteo, acidulo, sapido.
	<b>Odore e Aroma</b> Delicato, lattico fresco-acido.
<b>Caratteristiche fisico-chimiche</b>	Umidità >60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.
<b>Imballo primario</b>	Prodotto confezionato in vaschetta o bicchiere di propilene termoformato e sigillato con pellicola termosaldata; busta in polietilene monostruso sigillata. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).
<b>Informazioni nutrizionali</b>	<b>Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile</b>
	Valore energetico 281 Kcal - 1162 KJ      Grassi 25,2g di cui saturi 13,2g      Carboidrati 1,7g di cui zuccheri 1,7g      Proteine 11,8g      Sale 0,5g

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Dimensione Unità di vendita (centimetri)	Unità di ordine	Peso Lordo Unità di ordine	Dimensione Unità di ordine (centimetri)	Peso fisso (3) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN unità di vendita	Codice EAN imballo 2°	Codice EAN imballo 3°
005-01	burrata 335g ciuffo vs 1kg (cf. 2vs)	335g	400g	16 x 26 10 h	2 da 1,0kg	3,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603104085	8032603100124	(01) 08032603100131 (15) (3103) (10)
005-08	burrata 300g ciuffo sing. in vs al pz (cf. 9vs)	300g	500g	17 x 12 10 h	9 da 300g	5,5kg	53 x 37 14 h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603104078	8032603104078	(02) 18032603104075 (15) (3103) (37) (10)
005-03	burrata 300g ciuffo (cf. 10pz)	300g	350g	10 x 10 10 h	10 da 300g	4,3kg	39 x 28 16 h	F	9 box per strato per 6 strati	8032603104078		(01) 08032603100445 (15) (3103) (10)
005-09	burrata 250g singola vs. al pz (cf. 9vs)	250g	700g	17 x 12 10 h	9 da 250g	6,5kg	53 x 37 14 h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603103248		(02) 18032603103245 (15) (3103) (37) (10)
005-06	burrata 500g (cf. 8pz)	500g	550g	12 x 12 12 h	1 da 4,0kg (8pz x 500g)	5,5kg	39 x 28 16 h	F	9 box per strato per 6 strati	8032603104092		(01) 08032603101480 (15) (3103) (10)
005-13	burrata 250g ciuffo vs 1kg (cf. 2vs)	250g	280g	10 x 10 10 h	2 da 1,0kg	3,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603104535	8032603103354	(01) 08032603103361 (15) (3103) (10)
005-18	burrata 500g vs 1kg (cf. 2vs)	500g	550g	16 x 26 7 h	2 da 1,0kg	3,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603104092	8032603104368	(01) 08032603101473 (15) (3103) (10)
005-24	burrata 250g ciuffo (cf. 12 pz)	250g	280g	10 x 10 10 h	12 da 250g	4,8kg	39 x 28 16 h	F	9 box per strato per 6 strati	8032603104535		(01) 08032603105945 (15) (3103) (10)
005-25	burrata 200g ciuffo (cf. 12 pz)	200g	230g	10 x 10 10 h	12 da 200g	2,8kg	39 x 28 16 h	F	9 box per strato per 6 strati	8032603102319		(01) 08032603105006 (15) (3103) (10)
005-36	burrata 250g vs 250g (cf. 18 pz)	250g	700g	17 x 12 10 h	18 da 250g	13,5kg	53 x 37 16 h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603103248		(02) 28032603103242 (15) (3103) (37) (10)
006-01	burrata 125g vs 1,0kg (cf. 2vs)	1,0kg	1,9kg	16 x 26 7 h	2 da 1,0kg	3,8kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603100483		(01) 08032603101060 (15) (3103) (10)
006-30	burrata 125g vs 500g al pz (cf. 9vs)	500g	900g	17 x 12 10 h	9 da 500g	8,5kg	53 x 37 14 h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603100278		(02) 18032603100275 (15) (3103) (37) (10)
006-06	burrata 200g bicchiere (cf. 8pz)	200g	400g	8 x 8 8 h	8 da 200g	3,3kg	39 x 20 9 h	F	12 box per strato per 10 strati	8032603102104		(02) 08032603102111 (15) (3103) (37) (10)
006-07	burrata 125g vs 250g al pz (cf. 9vs)	250g	700g	17 x 12 6 h	9 da 250g	6,5kg	53 x 37 14 h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603103279		(02) 18032603103276 (15) (3103) (37) (10)
006-05	burrata 125g bicchiere al pz (cf. 8pz)	125g	400g	8 x 8 8 h	8 da 125g	3,3kg	39 x 20 9 h	F	12 box per strato per 10 strati	8032603103576		(02) 18032603103573 (15) (3103) (37) (10)
* 006-08	burrata 100g vs 1kg (cf. 2vs)	1,0kg	1,9kg	16 x 26 7 h	2 da 1,0kg	3,8kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603103590		(01) 08032603105457 (15) (3103) (10)
* 006-09	burrata 70g vs 1kg (cf. 2pz)	1,0kg	1,9kg	16 x 26 7 h	2 da 1,0kg	3,8kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603105464		(01) 08032603105471 (15) (3103) (10)
006-04	burrata 125g ciuffo (cf. 24pz)	125g	140g	10 x 10 10 h	24 da 125g	4,3kg	39 x 28 16 h	F	9 box per strato per 6 strati	8032603104382		(01) 08032603101282 (15) (3103) (10)
006-10	burrata 125g ciuffo vs 750g (cf. 2pz)	125g	140g	16 x 26 7 h	2 da 750g	3,9kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603104382	8032603104481	(01) 08032603104498 (15) (3103) (10)
006-92	burrata 125g vs 250g (cf. 18pz)	250g	700g	17 x 12 6 h	18 da 250g	13,5kg	53 x 37 16 h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603103279		(02) 28032603103273 (15) (3103) (37) (10)