

Burrata affumicata

La nostra burrata affumicata viene prodotta interamente a mano. 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 contenenti straccetti della stessa pasta dell'involucro e panna. Il colore ambrato è ottenuto da un'affumicatura con fumi da legno di faggio.



vaschetta
da 2 pezzi
da 125 g



bicchiere
da 125 g



Artigiana®

CASEIFICIO

Passione e bontà tutti i giorni

Categoria	Formaggio a pasta filata affumicato Formaggio fresco a pasta filata affumicato costituito da un sacchetto sottile di mozzarella, contenente gustosa stracciatella, e successivamente affumicato con fumi ottenuti da trucioli di legno di faggio.				
Ingredienti	Latte di vacca, panna pastorizzata (2%) , sale, correttore di acidità E330, caglio, affumicato con fumi da legno di faggio.				
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).				
Origine Latte	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).				
Lotto	Codice alfa-numericò che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni.				
Periodo e modalità di conservazione	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.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Sacchetto di pasta filata dal colore ambrato. Superficie rugosa, elastica, omogenea. Il prodotto è presentato in canestro in materiale plastico.			
	Aspetto interno e struttura	Morbido ripieno di panna e "sfilacci" di mozzarella.			
	Sapore	Intenso sapore affumicato, con retrogusto latteo e acidulo.			
	Odore e Aroma	Intenso odore e gusto di affumicato.			
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità >60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.				
Caratteristiche microbiologiche	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.				
Imballo primario	Prodotto confezionato in: bicchiere in PS e vaschetta di polipropilene termoformato e sigillato con pellicola termosaldata. 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).				
Informazioni nutrizionali	Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile				
	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 (F) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN confezione	Codice EAN box
006-89	burrata affumicata 125g vs 250g al pz (cf. 9VS)	250g	280g	17 x 12 6 h	9 da 250g	2,6kg	53 x 37 14 h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603104436	(02) 18032603104433 (15) (3103) (37) (10)
006-88	burrata affumicata 125g in bicchiere al pz (cf. 8 pz)	125g	140g	8 x 8 8 h	8 da 125g	1,2kg	39 x 20 9 h	F	12 box per strato per 10 strati	8032603106683	(02) 18032603106680 (15) (3103) (37) (10)
006-93	burrata affumicata 125g vs 250g al pz (cf. 18VS)	250g	280g	17 x 12 6 h	9 da 250g	5,1kg	53 x 37 14 h	F	4box per strato per 10 strati	8032603104436	(02) 28032603104430 (15) (3103) (37) (10)