

Burrata al Tartufo

La burrata al tartufo si caratterizza per la presenza del tartufo, che attribuisce un sapore particolare ed inconfondibile alla farcitura della burrata. La sua tipica forma a sacchetto si contraddistingue per un colore bianco-crema e per una superficie liscia, elastica e lucida. Tagliandola delicatamente presenta un ripieno formato da sfilacci di mozzarella fatta a mano e piccole parti di tartufo.



vaschetta
da 250g



Artigiana®

CASEIFICIO

Passione e bontà tutti i giorni

Distribuita da:
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



Categoria	Prodotto di Gastronomia Prodotto di gastronomia costituito da un sacchetto di sottile mozzarella, contenente una gustosa miscela di sfilacci di mozzarella con panna e tartufo.				
Ingredienti	Burrata (Latte crudo, panna UHT, sale, correttore di acidità E330, caglio), tartufo(3%).				
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-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il numero di lotto coincide con la data di produzione.				
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 compresa tra +15° e +20°C.				
Stabilimento di produzione	IT Q1403 CE				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Sacchetto di pasta filata dal colore bianco-crema. Superficie liscia, elastica, omogenea.			
	Aspetto interno e struttura	Morbido ripieno di panna, "sfilacci" di mozzarella, e tartufo.			
	Sapore	Fresco, latteo, acidulo, sapido. Intenso gusto di tartufo.			
	Odore e Aroma	Intenso odore e gusto di tartufo.			
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 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 227 Kcal - 939 KJ	Grassi 20,0g di cui saturi 9,3g	Carboidrati 1,1g di cui zuccheri 1,1g	Proteine 12,0g	Sale 0,85g

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
006-54	Burrata al Tartufo 125g vs 250g al pz (cf. 10 VS)	250g	0,5kg	17 x 12 6h	10 da 250g	6,5kg	39 x 28 16h	F	9 box per strato per 10 strati	8032603101374	(02) 18032603101371 (15) (3103) (37) (10)