



ALIMENTARE  
FRESCO  
MOZZARELLA

# MOZZARELLA BURRATA AFFUMICATA GR.250X8



**CODICE**  
**93943**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Burrata affumicata da 250 gr.

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 ORGANOLETICHE

**Colore:** superficie liscia caratterizzata da una pelle ambrata conferita dall'affumicatura naturale ottenuta dalla combustione di trucioli di legno pregiato

**Sapore:** il gusto è complesso, in quanto è il risultato del contrasto tra il sapore affumicato dell'involucro e quello delicato e cremoso, con un vago sentore di fermenti lattici, della farcitura con straciatella

## 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](http://www.marchispa.it)