



ALIMENTARE
FRESCO

BURRATA

BURRATA STRACCIATELLA AFF. DOGUSTO GR250

CODICE
14262



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio fresco a pasta filata con crema di LATTE, affumicato.

Origine del latte: Italia

INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, CREMA DI LATTE UHT (30%), sale, correttore acidità: acido lattico, enzima coagulante. Affumicato con fumi ottenuti da trucioli di legno di faggio. Conservante: sorbato di potassio

***Allergeni: LATTE e derivati del LATTE naturalmente presenti (Reg. UE 1169/2011)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Sfilacci di pasta filata affumicati immersi in crema di latte UHT. Prodotto cremoso ed umido, di colore bianco latte-crema, leggermente ambrato.

Sapore: Intenso sapore affumicato, con retrogusto latteo ed acidulo.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Umidità: 70%

Ph: 6,60

SHELF LIFE

18gg, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di max +4 °C.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in confezione integra e sigillata, a temperatura compresa tra 0 e 4 °C.

UTILIZZO

Si consiglia di consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra 15 e +20 °C

Una volta aperta la confezione mantenere il prodotto nel suo liquido di governo e consumarlo entro 3 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