



**ALIMENTARE
FRESCO**
MOZZARELLA

MOZZARELLA BURRATA 100 GR VASCHETTA KG.1X2



**CODICE
12581**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mozzarella burrata da 100 gr in vaschetta da 1 Kg.

Si tratta di formaggio fresco, costituito da una sacca di pasta filata che racchiude all'interno sfilacci di mozzarella arricchiti di panna (stracciatella).

Origine del latte: Italia

INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, PANNA UHT (48%), sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Presenta superficie liscia, di colore bianco madreperlaceo, con consistenza morbida. Al gusto risulta dolce, delicata e cremosa.

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

15 giorni

UTILIZZO

Per gustare al meglio la fragranza immergere il prodotto con il suo liquido di governo in acqua tiepida (circa +36°C) per circa dieci minuti prima del consumo.



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