



BURRATA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Caseificio di Tenuta Colle della Pomara S.r.l. Società Agricola
Contrada Campotenese snc - 87016 Morano Calabro (CS)



DESCRIZIONE

Formaggio fresco con ripieno di sfilacci di pasta filata e panna.

INGREDIENTI

Latte vaccino, caglio, sale, mozzarella sfilacciata e panna.

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

Latte trattato termicamente e portato fino alla temperatura prevista per la lavorazione; aggiunta fermenti lattici e caglio, coagulazione, rottura del coagulo e sosta di fermentazione; filatura e formatura in sfoglia, salatura in salamoia; conservazione della mozzarella in cella refrigerata 0-4°; riempimento della sfoglia in forma sferoidale con sfilacci di pasta filata e panna liquida. confezionamento ed invio alla vendita.

PROVENIENZA DEL LATTE

Allevamento Tenuta Colle della Pomara Soc. Agricola srl, azienda con garanzia di Benessere Animale in allevamento certificata CReNBA.

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Pezzatura: bicchierini da 200g. Imballo in cassette con numero pezzi come da accordi con il cliente.

FORMA

Formaggio fresco a forma sferoidale farcito con mozzarella sfilacciata a mano in fili sottili e panna liquida.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	807 kj / 193 kcal
Proteine	11,62 g
Grassi	15,95 g
di cui Acidi grassi Saturi	9,47 g
Carboidrati	5,85 g
di cui Zuccheri	0,58 g
Sale	0,55 g

CROSTA

Assente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a Temp. Max +4 °C.

ALLERGENI

Latte vaccino.

SCADENZA

10 giorni dalla data di produzione, espressa come gg.mm.aa, a partire dal giorno successivo a quello della data di produzione, è la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà microbiologiche rispettando le condizioni di conservazioni riportate sulla carta per il confezionamento.