

# Burrate



Una delle più tipiche specialità del caseificio tra le paste filate è la burrata pugliese. La burrata si differenzia per la sua particolare tecnica di fabbricazione e per le sue peculiari caratteristiche organolettiche che ne fanno uno dei più pregevoli prodotti caseari del mezzogiorno d'Italia.

La burrata è, in linea generale, ottenuta dalla combinazione di un formaggio a pasta filata, che costituisce l'involucro esterno, con uno squisito ripieno di panna che, con il raffreddamento, solidifica burrificando.

La burrata tipica ha una forma a **sacco** ed un peso variabile da 200 a 500g. La pasta è morbida e pastosa all'interno, che racchiude un cuore di pasta pannosa e semifluida di colore bianco avorio, più compatta all'esterno di colore giallino.

Il sapore della **Burrata**, che va consumata in tempi brevi, è in larga parte affidato alla preparazione della **Stracciatella**, che deve avere il giusto rapporto mozzarella/panna. Ha un odore tenue, un mix tra la panna montata e la **mozzarella fresca**, un gusto delizioso e piacevole.



<b>PEZZATURA E FORMA:</b>	Sacchetto sferico da 200g , 300g e 500g.
<b>DEFINIZIONE:</b>	Formaggio fresco a pasta filata misto a panna UHT, di colore bianco paglierino, dal sapore dolce-acidulo.
<b>INGREDIENTI:</b>	Involucro:LATTE di vacca crudo, sale, caglio; ripieno: PANNA UHT, mozzarella tritata ( LATTE di vacca crudo, sale, caglio)
<b>ALLERGENI:</b>	Contiene LATTE e LATTOSIO.
<b>QUALITÀ:</b>	Rispetta i parametri microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/2005 e Reg. CE 1441/2007; param. chimici Reg. CE 1881/2006 - 165/2010
<b>ORIGINE DEL LATTE:</b>	PANNA E LATTE ITALIA
<b>TMC E CONSERVAZIONE:</b>	18 gg dalla data di produzione. Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 4 e +10 °C.

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Sale
300 Kcal / 1260 KJ	30,75 g	18,00 g	1,70 g	0,92 g	12,69 g	3,00 g

## CONFEZIONAMENTO

Codice	Descrizione	Confezione	Dimensione imballo in cm	Unità di imballo	Composizione del pallet	Codice EAN
VBTA200	Burrata 200 g porzionata	Vaschetta da 200 g	27x38x14	8 vas x cassa	10 strati da 9 casse	8032942573702
VBTA300	Burrata 300 g porzionata	Vaschetta da 300 g	27x38x14	8 vas x cassa	10 strati da 9 casse	8032942573566
BTF300	Burrata 300 g in foglia	Vascone da 6 pz	26x32x11	1 vas x telaio	10 strati da 10 telai	8032942571838
BTA200	Burrata 200 g in sacchetto	Vascone da 10 pz	26x32x11	1 vas x telaio	10 strati da 10 telai	8032942571869
BTA300	Burrata 300 g in sacchetto	Vascone da 6 pz	26x32x11	1 vas x telaio	10 strati da 10 telai	8032942570756
BTA500	Burrata 500 g in sacchetto	Vascone da 6 pz	26x32x11	1 vas x telaio	10 strati da 10 telai	8032942570763



Tutti gli imballi sono conformi alla: legislazione comunitaria Reg. CE 1935/2004, Reg.CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006, Reg.CE 10/2011e ss.mm.ii.; legislazione italiana DPR 777/82 e ss.mm.ii. e DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.

