

Burratine



Una delle più tipiche specialità del caseificio tra le paste filate è la burrata pugliese, che in forma ridotta prende il nome di burratina. La burratina 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 burratina 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 burratina tipica ha una forma a **sacco** ed un peso variabile da 100 a 125g. 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. Va consumata in tempi brevi ed il suo sapore 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.



PEZZATURA E FORMA:	Sacchetto sferico da 100 g e 125 g.
DEFINIZIONE:	Formaggio fresco a pasta filata misto a panna UHT, di colore bianco paglierino, dal sapore dolce-acidulo.
INGREDIENTI:	Involucro: LATTE di vacca crudo, sale, caglio; ripieno: PANNA UHT, mozzarella tritata (LATTE di vacca crudo, sale, caglio)
ALLERGENI:	Contiene LATTE e LATTOSIO.
QUALITÀ:	Rispetta i parametri microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/2005 e Reg. CE 1441/2007; param. chimici Reg. CE 1881/2006 - 165/2010
ORIGINE DEL LATTE:	PANNA E LATTE ITALIA
TMC E CONSERVAZIONE:	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
BINA2X100	Burratina 2 pz x 100 g Vas 200 g	Vaschetta da 200 g	27x38x14	8 vas x cassa	10 strati da 9 casse	8032942573696
BINA2X125	Burratina 2 pz x 125 g Vas 250 g	Vaschetta da 250 g	27x38x14	8 vas x cassa	10 strati da 9 casse	8032942574464
BINA3X100	Burratina 3 pz x 100 g Vas 300 g	Vaschetta da 300 g	27x38x14	8 vas x cassa	10 strati da 9 casse	8032942570701
BINA10X100	Burratina 10 pz x 100 g Vas 1 Kg	Vascone da 1 Kg	26x32x11	2 vas x telaio	10 strati da 10 telai	8032942570688
BBINA125	Burratina 125 g in bicchiere	Bicchierino da 125 g	27x38x14	12 bic x cassa	8 strati da 10 casse	8032942573719
BINA100	Burratina 100 g in sacchetto	Vascone da 30 pz	26x32x11	1 vas x telaio	10 strati da 10 telai	8032942570671



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.

