

BURRATA

Categoria: pasta filata con panna

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione del latte crudo bovino proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo. Di forma sferica, la burrata, racchiude al suo

INGREDIENTI	Latte crudo, panna pastorizzata (2%), sale, correttore di acidità E330, caglio.
ALLERGENI	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).
LOTTO	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il numero di lotto coincide con la data di scadenza. Ai prodotti fabbricati nello stabilimento principale alla data di scadenza segue la lettera "I"(LOTTO/SCAD. XXXXX-I).
PERIODO E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Shelf-life di 15 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Si consiglia di servire e consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra +15°/+20°C.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto esterno Sacchetto di pasta filata dal colore bianco-crema. Superficie liscia, elastica, omogenea. Aspetto interno e struttura Morbido ripieno di panna pastorizzata e mozzarella sfilacciata, "sfilacci". Sapore Fresco, latteo, acidulo, sapido. Odore e Aroma Delicato, lattico fresco-acido.
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE	Umidità >60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.
CARATTERISTICHE	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.
IMBALLO PRIMARIO	Prodotto confezionato in: vaschetta o bicchiere di polipropilene termoformato e sigillato con pellicola termosaldata; busta in polietilene monoestruso sigillata. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004;

Valori Nutrizionali Medi riferiti a 100g di prodotto edibile	
Valore Energetico	281 Kcal-1162KJ
Grassi di cui saturi	25.2 g 13.2 g
Carboidrati di cui zuccheri	1.7 g 1.7 g
Proteine	11.8 g
Sale	0.5 g



D'Ambruoso Francesco S.r.l. – Società Unipersonale - (Capitale Sociale i.v. € 98.116,00)
Sede legale e stabilimento principale: IT T5N8T CE Via Cavalieri del Lavoro, nc, z.i. – 70017 Putignano (BA) Tel 080/4058380
Stabilimento secondario: IT 16/284 CE Via A. De Gasperi, 5 - 70017 Putignano (BA) - Tel/Fax 080 405 96 29
Codice Fiscale - Registro Imprese - Partita Iva: 05713420726 – Iscritta al R.E.A. di BARI n. 435502
Web: www.caseificioartigiana.it – e-mail PEC: dambrosiofrancescosrl@pec.it

codice articolo	nome articolo	unità di vendita (peso netto sgocciolato)	unità di ordine	peso fisso (F)/ peso variabile (V)	composizione palet	Cod. EAN confezione	Cod. EAN collo	note
005-01	burrata 350g fazzoletto vs 1kg	1kg	2 da 1,0kg	F	10 box per strato per 10 strati	8032603100124	8032603100131	
005-04	burrata 350g in foglia vs 1kg	1kg	2 da 1,0kg	F	10 box per strato per 10 strati	8032603103194	8032603103200	
005-02	burrata 300g vs 500g	300g	9 da 300g	F	4 box per strato per 10 strati	8032603100728	8032603102319	
005-06	burrata 500g	500g	8 da 500g	F	9 box per strato per 10 strati		8032603101480	
005-03	burrata 300g	300g	10 da 300g	F	9 box per strato per 10 strati		8032603100445	
005-05	burrata 250g sing.	250g	9 da 250g	F	4 box per strato per 10 strati	8032603103248	8032603103255	
005-11	burrata 125g vs 250	250g	9 da 250g	F	4 box per strato per 10 strati	8032603103279	8032603103286	
006-01	burrata 125g vs 1kg	1kg	2 da 1,0kg	F	10 box per strato per 10 strati	8032603103613	8032603101060	
006-02	burrata 125g vs 500g	500g	9 da 500g	F	4 box per strato per 10 strati	8032603100278	8032603102180	
006-03	burrata 150 g vs 300g	300g	9 da 300g	F	4 box per strato per 10 strati	8032603100230	8032603102142	
006-07	burrata 150g vs 300g	300g	9 da 300g	F	4 box per strato per 10 strati	8032603100230	8032603102142	fatturazione per unità di vendita
006-12	burrata 125g bicchiere	125g	8 da 125g	F	12 box per strato per 10 strati	8032603103576	8032603103583	



**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
= ISO 9001 =**

D'Ambruoso Francesco S.r.l. – Società Unipersonale - (Capitale Sociale i.v. €. 98.116,00)

Sede legale e stabilimento principale: IT T5N8T CE Via Cavalieri del Lavoro, nc, z.i. – 70017 Putignano (BA) Tel 080/4058380

Stabilimento secondario: IT 16/284 CE Via A. De Gasperi, 5 - 70017 Putignano (BA) - Tel/Fax 080 405 96 29

Codice Fiscale - Registro Imprese - Partita Iva: 05713420726 – Iscritta al R.E.A. di BARI n. 435502

Web: www.caseificioartigiana.it – e-mail PEC: dambrososfrancescosrl@pec.it