



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
SOCIETA' AGRICOLA MASSERIE AMICHE S.r.l.



"BURRATA"

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La Burrata è un prodotto locale conosciuto in tutto il mondo, è uno squisito sacchetto di sfoglia di mozzarella, ripieno di gustosa Stracciatella. Una vera leccornia.



Denominazione commerciale: "BURRATA"

Luogo di produzione: "CE IT N8985 C"

Ingredienti: Latte, panna, caglio, sale.

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte.

Altre informazioni: Prodotto biologico.

Formato disponibile: 250g 300 gr

Packaging: in bustina e in foglia

Modalità di conservazione: Refrigerazione (0-4°C).

Shelf life: 15 gg.

NISI & C. SYNTHESY S.C.S.

SICUREZZA ALIMENTARE - SICUREZZA AMBIENTALE - AUDITING - COMPONENTE ORGANISMO DI RICERCA
FORMAZIONE CONTINUA - COMPONENTE FIND S.R.L. (SPIN OFF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI)
CONSULENZA AGROZOOTECNICA ACCREDITATA IN PUGLIA E BASILICATA

Pag. 1 di 2



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
SOCIETA' AGRICOLA MASSERIE AMICHE S.r.l.



"BURRATA"

**Caratteristiche
chimico/microbiologiche:**

Conforme ai limiti previsti dalla normativa comunitaria vigente

VALORI NUTRIZIONALI (CALCOLATI SU 100 GR DI PRODOTTO)*		
Parametri	Unità di misura	Valore
Valore energetico	Kcal/KJ	287/1186
Grassi	g	25,7
- di cui saturi	g	15,01
Proteine	g	12,10
Carboidrati	g	1,80
- di cui zuccheri	g	1,80
Sale (NaCl)	g	0,34

*i valori riportati sono il risultato di specifiche determinazioni analitiche e/o ricerche bibliografiche.

Bari, 17/04/18

NISI & C. SYNTHESY S.C.S.

SICUREZZA ALIMENTARE - SICUREZZA AMBIENTALE - AUDITING - COMPONENTE ORGANISMO DI RICERCA
FORMAZIONE CONTINUA - COMPONENTE FIND S.R.L. (SPIN OFF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI)
CONSULENZA AGROZOOTECNICA ACCREDITATA IN PUGLIA E BASILICATA

Pag. 2 di 2