

# Cuor di burrata

Il Cuor di Burrata una specialità casearia a struttura morbida, soffice e cremosa; un delicato miscuglio di panna fresca e mozzarella sfilacciata a mano in fili sottili. È un prodotto dal gusto fine e delicato, un gustoso secondo piatto da consumarsi fresco e senza alcun condimento.

Specialità casearia ottenuta per coagulazione acida mediante aggiunta di acido citrico del latte vaccino. Il prodotto ha una durata di 14 gg. dalla data di produzione se conservato in vaschetta termosaldata. Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e +4°C. Origine del latte: Italia

**INGREDIENTI: LATTE pastorizzato, PANNA, sale, caglio, correttore di acidità E330**

**ALLERGENI.** Sono presenti naturalmente il latte ed il lattosio. Tali sostanze possono in alcuni soggetti sensibili e/o allergici, provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Il prodotto rispetta le caratteristiche microbiologiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007) e chimiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 915/2023, Reg. CE 165/2010).

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:**  
Valori medi per 100 gr di prodotto.

**Energia 993 KJ / 240 Kcal**  
**Grassi 20 g**  
*di cui saturi 13 g*  
**Carboidrati 1,9 g**  
*di cui zuccheri 1,9 g*  
**Proteine 13 g**  
**Sale 0,61 g**

FORMULCREATIVE.IT

Articolo	Confezione	Formato	Canale di vendita	Unità di confezione	Unità di imballo	Palet	Codice ean
<b>07351</b>	Vaschetta da 200 g	200 g	Libero servizio	//	n.12 vaschette in un cartone	n.12 cartoni per strato per 8 strati	8022174005973
<b>07307</b>	Vaschetta da 1 kg	1 kg	Gastronomia	//	n.12 vaschette in un telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8022174002651

CONFEZIONAMENTO. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modificazione ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).