



IT  
N7Q2Y  
CE

## BURRATA ALL'ARANCIA - SHELF LIFE 15 GIORNI

La burrata all'arancia è una preparazione casearia che si presenta come un sacchetto di morbida pasta filata fresca che racchiude al suo interno un ripieno cremoso di sfilacci di formaggio fresco a pasta filata, panna e buccia d'arancia. La superficie è liscia, uniforme, lucente, di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è dolce e l'odore gradevole, è utilizzata soprattutto come prodotto da tavola.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	204Kcal/846Kj
Grassi:	18,0 g
di cui acidi grassi saturi	9,3 g
Carboidrati:	0,7 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine:	9,9 g
Sale:	0,31 g

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FOR-MATO	CONF-EZIONE	UNI-TÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
BU481	125 g	Vasetto 125g	1pz	8 Vasetti per cartone 16 Vasetti per cartone	12 Cartoni a strato, 13 strati 6 Cartoni a strato, 13 strati	8032644502468	Libero servizio
BU841	50 g	Vaschetta 250g	5pz	10 Confezioni per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644508873	Libero servizio
BU266	125 g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confezioni per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644504981	Libero servizio
BU254	250 g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confezioni per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644504936	Libero servizio
BU837	50 g	Vaschetta 1000g	20pz	2 Confezioni per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644508835	Gastronomia
BU324	125 g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confezioni per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644505810	Gastronomia

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	
Formaggio fresco a pasta filata con panna e buccia d'arancia	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, Panna UHT (35%), buccia d'arancia (1%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico.	
<b>Shelf life:</b> 15 gg a confezione integra	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE / <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + Salmonella	<100 ufc/g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	Assente in 25 g
	6,2
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	



## BURRATA ALL'ARANCIA - SHELF LIFE 15 GIORNI

La burrata all'arancia è una preparazione casearia che si presenta come un sacchetto di morbida pasta filata fresca che racchiude al suo interno un ripieno cremoso di sfilacci di formaggio fresco a pasta filata, panna e buccia d'arancia. La superficie è liscia, uniforme, lucente, di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è dolce e l'odore gradevole, è utilizzata soprattutto come prodotto da tavola.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	204Kcal/846Kj
Grassi:	18,0 g
di cui acidi grassi saturi	9,3 g
Carboidrati:	0,7 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine:	9,9 g
Sale:	0,31 g

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	
Formaggio fresco a pasta filata con panna e buccia d'arancia	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, Panna UHT (35%), buccia d'arancia (1%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico.	
<b>Shelf life:</b> 15 gg a confezione integra	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE / <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + Salmonella	<100 ufc/g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	Assente in 25 g
	6,2
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FOR-MATO	CONF-EZIONE	UNI-TÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
BU481	125 g	Vasetto 125g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per casse	12 Casse a strato, 13 strati 9 Casse a strato, 10 strati	8032644502468	Libero servizio
BU841	50 g	Vaschetta 250g	5pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644508873	Libero servizio
BU266	125 g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644504981	Libero servizio
BU254	250 g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644504936	Libero servizio
BU837	50 g	Vaschetta 1000g	20pz	2 Confezioni per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644508835	Gastronomia
BU324	125 g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confezioni per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644505810	Gastronomia



## BURRATA ALL'ARANCIA - SHELF LIFE 18 GIORNI

La burrata all'arancia è una preparazione casearia che si presenta come un sacchetto di morbida pasta filata fresca che racchiude al suo interno un ripieno cremoso di sfilacci di formaggio fresco a pasta filata, panna e buccia d'arancia. La superficie è liscia, uniforme, lucente, di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è dolce e l'odore gradevole, è utilizzata soprattutto come prodotto da tavola.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	204Kcal/846Kj
Grassi:	18,0 g
di cui acidi grassi saturi	9,3 g
Carboidrati:	0,7 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine:	9,9 g
Sale:	0,31 g

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	
Formaggio fresco a pasta filata con panna e buccia d'arancia	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, Panna UHT (35%), buccia d'arancia (1%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico.	
<b>Shelf life:</b> 18 gg a confezione integra	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE / <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + Salmonella	<100 ufc/g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	Assente in 25 g
	6,2
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FOR-MATO	CONF-EZIONE	UNI-TÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
BU481	125 g	Vasetto 125g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per casse	12 Casse a strato, 13 strati 9 Casse a strato, 10 strati	8032644502468	Libero servizio
BU841	50 g	Vaschetta 250g	5pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644508873	Libero servizio
BU266	125 g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644504981	Libero servizio
BU254	250 g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644504936	Libero servizio
BU837	50 g	Vaschetta 1000g	20pz	2 Confezioni per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644508835	Gastronomia
BU324	125 g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confezioni per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644505810	Gastronomia



## BURRATA ALL'ARANCIA - SHELF LIFE 18 GIORNI

La burrata all'arancia è una preparazione casearia che si presenta come un sacchetto di morbida pasta filata fresca che racchiude al suo interno un ripieno cremoso di sfilacci di formaggio fresco a pasta filata, panna e buccia d'arancia. La superficie è liscia, uniforme, lucente, di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è dolce e l'odore gradevole, è utilizzata soprattutto come prodotto da tavola.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	204Kcal/846Kj
Grassi:	18,0 g
di cui acidi grassi saturi	9,3 g
Carboidrati:	0,7 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine:	9,9 g
Sale:	0,31 g

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FOR-MATO	CONF-EZIONE	UNI-TÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
BU481	125 g	Vasetto 125g	1pz	8 Vasetti per cartone 16 Vasetti per cartone	12 Cartoni a strato, 13 strati 6 Cartoni a strato, 13 strati	8032644502468	Libero servizio
BU841	50 g	Vaschetta 250g	5pz	10 Confezioni per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644508873	Libero servizio
BU266	125 g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confezioni per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644504981	Libero servizio
BU254	250 g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confezioni per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644504936	Libero servizio
BU837	50 g	Vaschetta 1000g	20pz	2 Confezioni per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644508835	Gastronomia
BU324	125 g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confezioni per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644505810	Gastronomia

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	
Formaggio fresco a pasta filata con panna e buccia d'arancia	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, Panna UHT (35%), buccia d'arancia (1%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico.	
<b>Shelf life:</b> 18 gg a confezione integra	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE / <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + Salmonella	<100 ufc/g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	Assente in 25 g
	6,2
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	