



Via S. Mercadante, 41 - 76123 Andria (BT) Tel./Fax 0883-598017  
www.caseificiosimone.it / caseificiosimone@libero.it

## BURRATA DI ANDRIA I.G.P.

Si tratta di un formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino realizzato interamente a mano. E' caratterizzata da sfilacci di mozzarella immersi nella panna fresca. Dalla consistenza morbida e cremosa colpisce per il sapore dolce del latte fresco e per la golosità.



| <b>Etichettatura Nutrizionale</b><br>valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Energia   | 209 Kcal                              |
| energia   | 868 kj                                |
| proteine  | 16 g                                  |
| grassi  | 16 g di cui :acidi grassi saturi:10 g |
| Sale  | 0,42 g                                |
| carboidrati   | < 0,5 g di cui zuccheri:<0,5 g        |

| <b>Confezione</b> | <b>peso netto sgocciolato</b> |
|-------------------|-------------------------------|
| vaschetta         | 250 g/500 g                   |

**Ingredienti** - LATTE CRUDO, panna UHT, caglio, sale, correttore di acidità E330

**Caratteristiche microbiologiche** - Rispetto dei parametri e limiti del Regolamento (CE) n.853/2004 e Regolamento (CE) n.1441/2007

**Termine massimo di conservazione:** 12 gg a confezione integra

**Temperatura di conservazione:** conservare in frigo a + 0 °C +6 °C

**ORIGINE DEL LATTE:** ITALIA (PUGLIA E BASILICATA)

REVISIONE 02/01/2025