

Caseificio F.lli Cicatelli Srl	Burrata con latte di bufala	Scheda prodotti
--------------------------------	-----------------------------	-----------------

## Burrata con latte di bufala

Denominazione	<b>Burrata</b>
Ingredienti	<b>Mozzarella di latte di bufala (Latte di bufala, sale, caglio), Panna</b>
Peso	<b>Da 100 a 500 g circa</b>
<b>Descrizione tecnologica</b>	
<p>La burrata è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte di bufala, che racchiude nel suo interno panna del latte di vacca. Al latte è aggiunto caglio ed inviato alla fase di coagulazione. La maturazione è ottenuta per fermentazione lattica naturale. Terminata la fase di maturazione, la cagliata è sottoposta a filatura e lavorata a mano fino a darle la forma di una sfoglia nel cui interno sarà racchiusa la panna. Dopo una breve sosta in acqua fredda per il rassodamento la burrata è salata in salamoia. Il prodotto è venduto in confezioni con liquido di governo.</p>	

<b>Confezione</b>	Bustine annodate e graffate		
<b>Temperatura di conservazione</b>	Da 4-10°C	<b>Tempo di conservazione</b>	15 giorni
<b>Modalità di rappresentazione del lotto</b>	Il lotto coincide con la data di produzione espressa in data giuliana		
<b>Modalità di consumo</b>	Tal quale o come ingrediente di piatti tipici regionali		
<b>Descrizione caratteristiche organolettica</b>			
<p>Il prodotto si presenta di forma sferica con all'interno panna e mozzarella di latte di bufala sfilacciata. La superficie si presenta di colore bianco ed uniforme. Il colore della pasta è bianco perlaceo. Il sapore è sapido e caratteristico con note di selvatico. La struttura è elastica e sfogliabile per la mozzarella, cremoso per la panna. Esternamente presenta una superficie leggermente più consistente.</p>			

<b>Caratteristiche microbiologiche medie alla produzione</b>	
Enterobacteriaceae (UFC/g)	<100
Escherichia Coli (UFC/g)	<100
Staphilococco Aureus (UFC/g)	<100
Salmonella spp in 25g	Assente
Listeria monocitogenes in 25g	Assente
ph	5,6-6,0
aw	0,96-0,98

<b>Valori nutrizionali medi alla produzione per 100/g</b>		
Valore Energetico	Kcal 399	KJ 1652
Grassi	35	
di cui Grassi saturi	21	
Carboidrati	6	
di cui zuccheri	6	
Proteine	15	
Sale	0,3	

<b>ALLERGENI (DIRETTIVA 2003/89/CE)</b>	
<b>Il prodotto non contiene</b>	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Frutta a guscio
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Anidride solforosa e solfiti
Soia e prodotti a base di soia	
<b>Il prodotto contiene: latte</b>	