



BURRATA DI BUFALA BIOLOGICA IN VASETTO 125 g - ORGANIC BUFFALO BURRATA IN POT 125 G

**BURRATA DI BUFALA BIOLOGICA IN VASETTO 125 g - ORGANIC
BUFFALO BURRATA IN POT 125 G**

Denominazione di vendita / Type of Cheese Formaggio fresco a pasta filata di Latte di Bufala ripieno di Panna/
Fresh cheese paste filled with cream

Codice articolo / Article code 04351036

Foto del prodotto / Product's Photo




Peso netto / Net Weight 125 g Sgocciolato / Drained

Shelf life giorni dalla data di
produzione/days from production date 20

Temperatura conservazione / Storage Temperature +4°C/+8°C

Modalità di conservazione / Storage Condition Refrigerato / Refrigerated

Ingredienti / Ingredients

| Ingrediente e quantità/ Quantitative Ingredient Declaration | Quantità ingredienti %/ Quantitative Ingredient Declaration % | Origine Geografica / Country of origin |
|--|---|---|
| MOZZARELLA | 50 | |
| LATTE di Bufala / Buffalo MILK | 48.5 | Italy  |
| Siero Innesto Naturale (LATTE) / Natural Whey Inoculum (MILK) | 1.25 | Italy |
| Sale / Salt | 0.23 | Austria |
| Caglio di origine naturale/ Rennet of animal origin | 0.016 | Italy |
| RIPIENO | 50 | |
| Panna di Latte/Milk Cream | 42.25 | Italy |
| Straccetti di Mozzarella di Latte di Bufala/ Buffalo Milk Mozzarella Straccetti | 7.5 | Italy |
| Sale/Salt | 0.25 | Austria |

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight

Liscio e omogeneo in superficie, sfogliato e poroso internamente. La particolare lavorazione artigianale di mozzatura fa in modo che la struttura interna si presenti come la sovrapposizione di strati successivi intervallata da pori irregolari. Al taglio fuoriesce il contenuto costituito dalla panna.

Smooth and homogenous outer surface and porous inside. The traditional molding shape makes the inner structure like overlapping layers spaced out by irregular pores. When cut, the cream content comes out

Colore della pasta / Paste colour

Bianco perla. La Burrata di Bufala con Panna, a differenza di quella vaccina, non deve avere alcuna sfumatura che tenda al paglierino; bianco perla come la porcellana fine e di buona qualità. White pearl. Buffalo Burrata With Cream comparing to the Cow Mozzarella, must not have any yellowish shade. The pearl white color, like white porcelain, determines high quality product score.

Consistenza della pasta / Paste Texture

Indice di freschezza e qualità di una Burrata di Bufala con Panna è la tenacità sotto i denti: a brevissimo tempo dalla produzione ha una consistenza resistente e croccante, nel corso del tempo tende ad ammorbidirsi perdendo la tenacità e diventando morbida e rilassata.

Freshness index and Buffalo Burrata with Cream quality rate is the toughness when chewing it. Just after being produced has a crunchy and tough consistence, then tends to soften losing toughness and becoming more tender and creamier.

Profumi / Smells

Muschiato e lattiginoso. L'alimentazione delle bufale è determinante nei sentori del latte e dei prodotti caseari bufalini; il fieno e il mais di cui si nutrono regalano alla Burrata di Bufala con Panna profumi di muschio fresco e vaghi sentori di funghi bianchi. Altro profumo che spicca subito al naso è quello di latte fresco e panna fresca.

Musky and milky. Buffalo's feeding is very important for milk aroma and Buffaloes dairy products; fresh green grass, hay and corn give the Buffalo Burrata With Cream a great musky smell and slight white mushroom taste as well as the fragrance of fresh milk and fresh cream.

Sapore / Taste

Acidità lattiginosa e sapida. In bocca la prima sensazione è quella di essere avvolti in una gradevole sensazione di acidità lattea, diffusa e persistente, alla quale deve seguire la persistenza appagante della grassezza che amplifica i sapori.

Lactic acidity and salty taste. At the first bite a lactic acidity is detected, becoming persistent and full, which is followed by a fatty flavor which enhance the taste.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

| | | |
|------------------------------------|-----------|----------|
| Energia / Energy | 1032 kJ / | 250 kcal |
| Grassi / Fat | 23.0 | g |
| di cui saturi / of which Saturated | 16.4 | g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 1.7 | g |
| di cui zuccheri / of which Sugar | 1.7 | g |
| Proteine / Protein | 9.0 | g |
| Sale / Salt | 0.4 | g |

Parametri chimici/Chemical parameters

| | |
|--|------------|
| pH | ≥ 5.20 |
| Sostanza secca/dry matter | 34% ±2% |
| Umidità /Moisture | 66% ±2% |
| Grasso su secco / Fat in dry matter (FIDM) | 70% |

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it



Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Coliformi totali | < 10/g |
| Escherichia Coli UFC/CFU | < 10/g |
| Salmonella/25 g | assente/absent |
| Listeria monocytogenes/25 g | assente/absent |

Dettagli logistici / Logistic Details

| | |
|--|---------------------------------|
| Dimensioni imballaggio primario / Primary packaging size | Alt. / H. 65,0 Diam. 95,0 mm |
| Dimensioni imballaggio secondario / Secondary Packaging size | 10,0x40x20 cm |
| Peso netto imballaggio primario / Net primary packaging weight | 250 gr |
| Peso lordo imballaggio secondario / Gross secondary packaging weight | 2,2 kg |
| Pezzi per cartone / Pieces per carton | 8 |
| Quantità netta cartone / Net Quantity per carton | 1 kg |
| Cartoni per strato / Cartons per layer | 12 |
| Strati per pallet / Layer per pallet | 14 |
| Cartoni per pallet / Cartons per pallet | 168 |
| Peso lordo pallet / Gross weight per pallet | 389,6 kg |
| Packaging primario / Packaging primary | Bicchiere / Pot |
| Packaging secondario / Packaging secondary | Scatola di cartone/Carton box |
| Codice a Barre pezzo / EAN Code piece | 8019757101207 |



Allergeni / Allergens

| Elenco allergeni / Allergens List | Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product |
|--|---|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof | NO |
| Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof | NO |
| Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) | SI |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof | NO |
| Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers | NO |
| Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof | NO |

OGM

Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003, NON CONTIENE ogm, nè è derivato da ogm, e non contiene ingredienti OGM / Product complies with EU Reg. 1829/2003 and 1830/2003, DOES NOT CONTAIN GMO, nor is derived from GMO, and does not contain GMO ingredients

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it