

Stracciatella

Chi conosce la burrata, non può non conoscere la stracciatella. La stracciatella è infatti il cuore morbido e cremoso della burrata. È un latticino a pasta filata, un delicato miscuglio di panna fresca e mozzarella sfilacciata a mano (straccetti di mozzarella). Si presenta di colore bianco latte, priva di crosta, di struttura fibrosa. Il sapore è fresco e leggermente acidulo, l'odore delicato. Ha un sapore talmente piacevole che va consumata da sola, senza nessun condimento, magari accompagnata da una semplice insalata verde. Esistono tuttavia molte ricette in cui si prevede l'uso della stracciatella, tra cui alcuni primi piatti di orecchiette, fiori di zucca ripieni, crostini e omelette.



2 vaschette
da 1 kg



bicchiere
da 250g



Artigiana®

CASEIFICIO

Passione e bontà tutti i giorni

D'Ambruoso Francesco s.r.l.

Sede legale e stabilimento produzione:

Via Cavalieri del Lavoro n.c. z.i.70017 Putignano (BA) - ITALY

tel. +39 080 4058380

Ufficio Commerciale: commerciale@caseificioartigiana.it

caseificioartigiana.it



burrate e stracciatelle		Stracciatella				
Categoria	Pasta filata fresca Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione del latte crudo bovino proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo. La stracciatella nasce dal connubio tra panna pastorizzata e mozzarella sfilacciata a mano in fili sottili, gli "sfilacci".					
Ingredienti	Latte crudo, panna pastorizzata (2%), sale, correttore di acidità E330, caglio.					
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).					
Origine Latte	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).					
Lotto	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni.					
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 18 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Si consiglia di servire e consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra +15° e +20°C.					
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale					
Caratteristiche organolettiche	Aspetto e struttura	Sfilacci di pasta filata immersi in panna pastorizzata. Prodotto cremoso e umido, di colore bianco latte-crema.				
	Sapore	Fresco, latteo, acidulo, sapido.				
	Odore e Aroma	Delicato, lattico fresco-acido.				
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità >60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.					
Caratteristiche microbiologiche	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.					
Imballo primario	Prodotto confezionato: bicchiere in PS e in vaschetta di polipropilene termoformato e sigillato con pellicola termosaldada. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).					
Informazioni nutrizionali	Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile					
	Valore energetico 281 Kcal - 1162 KJ	Grassi 25,2g di cui saturi 13,2g	Carboidrati 1,7g di cui zuccheri 1,7g	Proteine 11,8g	Sale 0,5g	

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Dimensione Unità di vendita (centimetri)	Unità di ordine	Peso Lordo Unità di ordine	Dimensione Unità di ordine (centimetri)	Peso fisso (F) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN confezione	Codice EAN box
008-01	stracciatella vs 1,0kg (c.f. 2 VS)	1,0kg	1,05kg	16 x 26 7 h	2 da 1,0kg	2,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603102739	(01) 08032603102746 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
008-12	stracciatella 250g in bicchiere (c.f. 8 pz)	250g	260g	8 x 8 8 h	8 da 250g	2,5kg	39 x 28 12 h	F	9 box per strato per 13 strati	8032603107451	(01) 08032603107468 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto