

BURRATA CONGEELEE // 100 g

46490008



PRODUIT

Fabriquée à la main au cœur de la **région des Pouilles, dans le sud-est de l'Italie**, La burrata Bontà Viva est un fromage au lait de vache à pâte filée, avec un cœur crémeux fondant et très gourmand. **Ingrédient tendance et incontournable** de la restauration italienne, elle peut se consommer nature avec un simple filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Elle peut aussi s'utiliser en garniture sur vos pizzas, vos bruschettas ou dans vos recettes de pâtes. **Idéale pour une consommation individuelle**, elle est conditionnée dans son sérum pour une conservation optimale, puis congelée, **son utilisation est simple et pratique**. Toujours disponible et prête à l'emploi, votre **gestion des stocks est facilitée** et vous n'avez **aucune perte de produit**

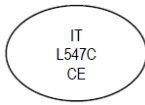
Dénomination légale de vente	Fromage à pâte filée au lait de vache pasteurisé et à la crème stérilisée UHT congelé
Ingrédients	Lait de vache pasteurisé, crème UHT 41% (crème ; protéines de lait ; agent épaississant : amidon de maïs modifié ; stabilisants : carraghénane, gomme de cellulose ; émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, esters lactiques de mono- et diglycérides d'acides gras, régulateur d'acidité : acide lactique) sel, présure.
Site de production	Italie
Origine du lait	Italie
DDM* Garantie client	6 mois
Conditions de stockage avant ouverture	Inférieure ou égale à -18°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	1054 KJ 255 Kcal	12,7%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	24 g 15 g	34% 75%
Glucides <i>Dont sucres</i>	2,0 g 2,0 g	0,8% 2,2%
Fibres alimentaires	0 g	0%
Protéines	8,0 g	16%
Sel	0,54 g	9%

**Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
OGM	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié ISO 9001 Ligne de surgélation certifiée BRC/IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	04 06 90 79 90

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230050487		Pot en polypropylène avec film plastique thermoformé et thermosoudé.	100 g	259 g	9,5 x 9,5 x 6,5 cm
Colis		03523230050494	Colis de 8 pots	2,072 kg	2,3 kg	40 x 21 x 8 cm
Palette			Palette type Europe	604,8 kg	662,4 kg	Hauteur : 111 cm
			Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	12	12		288		2304