Stracciatella De’ Magi

Cod.: 15003

Per ottenere la stracciatella, dopo averne filata la pasta della mozzarella, viene fatta una lingua o sfoglia che poi verrà stracciata manualmente, da questo ne deriva appunto il nome di stracciatella.
Questi sfilacci vengono poi leggermente tagliati ed a questo punto si aggiunge al panna fresca che ne darà la tipica consistenza.

E’ un prodotto che in pochi conoscono, in realtà è una sotto lavorazione del formaggio a pasta filata di latte vaccino, per meglio spiegarsi è comunque ciò che viene inserito all’interno della Burrata.

Ingredienti / Ingredients / Ingrèdients:

LATTE vaccino, PANNA, sale, caglio.
Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

Categoria

Formaggi
Selezione
Freschi di latte

Tipo di Latte

Latte di vacca

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Reperibilità

Da ordinare

Caglio

Animale

Edibilità della crosta

Senza Crosta

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Vaschetta termosaldata

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
1000 grammi

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
2 vaschette

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da 0°C a +4°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da 0°C a +4°C

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
9 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 collo (2 vaschette)

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:	1001 kJ / 238 kcal
Grassi / Fat / Gras: di cui acidi grassi stauri / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	20,2g 14,25g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone: di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	1,0g 1,0g
Proteine / Proteine / Protéines:	11,8g
Sale / Salt / Sel:	0,33g