www. formaggicapoferri.it

SCHEDA TECNICA:

BURRO CAPOFERRI

Denominazione: BURRO CAPOFERRI;

Descrizione: Burro pastorizzato. Ottenuto dalle migliori panne di affioramento italiane. Dal punto di vista compositivo il burro deve avere un tenore minimo di grassi lattieri dell'80% ma inferiore al 90% e tenori massimi di acqua del 16% ed estratto secco no grasso lattiero del 2%.

INGREDIENTI:

- Crema di **LATTE** pastorizzata
- Fermenti lattici

Origine del latte: ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE:

Forma: pani disponibili in vari formati da 125 gr., 250 gr., 500 gr., 1 Kg, 6 Kg e 25 Kg;

Crosta: struttura liscia, uniforme, di colore crema;

Pasta: compatta ed uniforme, di colore da crema a giallino;

Sapore: delicato.

VALORI NUTRIZIONALI IN 100g DI PRODOTTO:

Energia	3146 kJ / 751 kcal
Grassi	83,0 g
di cui acidi grassi saturi	56,6 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri:	< 0,5 g
Proteine	< 0,5 g
Sale	< 0,1 g
Vitamina A	930 µg

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (o contenenti lattosio)	**PRESENTE**

LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Confezionamento: il prodotto confezionato in carta politenata alimentare;

Shelf-life: 4 mesi;

Trasporto: a temperatura controllata;

Conservazione: in frigorifero da +0°C a +4°C.

Ultimo aggiornamento: 30.08.2022

CAPOFERRI FORMAGGI S.n.c. *Sede legale:* P.zza Umberto I, n.2 – 24060 Adrara San Martino (BG) *Tel e Fax:* 035.933125 *mail:* info@formaggicapoferri.it