

BURRO FERMIER LA RÉSERVE DES CRÉMIERS DEMI-SEL

-Cod. FFRA054-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Burro ottenuto da **latte crudo** di fattoria, come suggerisce il nome (*fermier*). Prodotto dalla panna scremata dal latte subito dopo la mungitura, viene zangolato in maniera tradizionale e modellato a mano. Si può degustare così com'è, per cuocere, oppure come ingrediente gourmet per la preparazione di squisiti dolci. In ogni caso, questo burro vi conquisterà!

INGREDIENTI

Burro da **latte crudo**, sale.

Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Burro
Origine:	Francia; Regione: Normandie
Produttore:	FR 76 372 001 CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	Vegetariano, <i>Fermier</i>
Crosta:	no
Profilo sensoriale:	Colore paglierino tenue, struttura compatta e profumo lieve. Sapore delicato, leggermente salato ed aromatico, indubbiamente di latte crudo.
Stagionatura:	-
Peso:	125 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 35 giorni dal ricevimento.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +1°C / +5°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	730 kcal / 3056 kJ
Grassi	84,0 g
di cui saturi	53,0 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	< 0,1 g
Proteine	0,9 g
Sale	1,2 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	0%
Umidità/non grasso:	0%
Sostanza Secca (SS):	0%
Materia Grassa (MG) assoluta:	84%
MG su SS:	0%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ² UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi +: < 10 UFC/g	Coliformi totali: < 10 ² UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011)

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione:

Direzione

