

# BURRO AOP CHARENTES-POITOU LA VIETTE DOUX

-Cod. FFRA200-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


Questo burro è prodotto dalla Latteria La Viette che da più di un secolo produce solo burro di alta qualità. L'acqua di sorgente che serve per lavare il burro gli dona un gusto incomparabile e un inconfondibile profumo di latte. La sua particolare cremosità è adatta per l'alta pasticceria, il suo semplice gusto viene però esaltato degustandolo in semplici crostini di pane.

## INGREDIENTI

Burro da **crema di latte** vaccino pastorizzato, **fermenti lattici**.

**Origine del latte:** Francia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Burro
<b>Origine:</b>	Francia; Regione: Nouvelle Aquitaine
<b>Produttore:</b>	FR 79 354 001 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	Pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	Vegetariano, DOP 
<b>Crosta:</b>	no
<b>Profilo sensoriale:</b>	Colore paglierino, struttura compatta e profumo lieve. Sapore delicato, ma con una cremosità e morbidezza unica, all'odore si possono percepire dolci note di nocciola.
<b>Stagionatura:</b>	-
<b>Peso:</b>	5 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 40 giorni dal ricevimento.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +1°C / +5°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	744 kcal / 3061 kJ
<b>Grassi</b>	82,0 g
<b>di cui saturi</b>	57,0 g
<b>Carboidrati</b>	0,9 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,9 g
<b>Proteine</b>	0,7 g
<b>Sale</b>	< 0,1 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	0%
Umidità/non grasso:	0%
Sostanza Secca (SS):	0%
Materia Grassa (MG) assoluta:	82%
MG su SS:	0%
pH	6

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

