



100% LAIT ITALIEN



BURRATA

Gusto Italiano

FICHE PRODUIT

Caractéristiques Physiques et organoleptiques

La Burrata est un fromage blanc à pâte filée obtenu à partir de lait pasteurisé, qui contient de la crème de lait de vache à l'intérieur.

La présure est ajoutée au lait et est envoyée en phase de coagulation.
La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle.

A la fin de la phase de maturation, le caillé est d'abord soumis à un filage puis travaillé à la main pour lui donner la forme d'une feuille à l'intérieur de laquelle sera enfermée la crème mélangée aux bandes de mozzarella.
Après un bref arrêt dans l'eau froide pour raffermir, la burrata est salée en saumure.

Le produit est vendu en paquets avec un liquide de conservation.
La Burrata a une forme caractéristique de "poire" avec un cœur doux et crémeux.
La couleur de la pâte est blanche, brillante lorsqu'elle est vue à la lumière.

La structure est élastique et crémeuse à l'intérieur.
La saveur est agréablement douce et délicate, typique du produit.

Conditionnement:

carton contenant 1 vasque de 3kg (24 pcs X 125gr)
carton contenant 12 pots de 125g

Emballage:

vasque et pots

Température de conservation:

+ 4°C à + 6°C

Date limite de conservation:

15 jours

Ingredients:

Lait, crème de Lait (origine Italie), sel, présure.
Produit soumis à la perte de poids naturelle.

OGM:

absent

Allergène:

OUI, lait.



Valeurs nutritionnelles pour 100gr

Energie	963kJ/232Kcal
Matières grasses	19g
dont saturés	13g
Glucides	1,3g
dont sucres	1,3g
Protéines	14g
Sel	0,9g





100% LAIT ITALIEN



Mozzarella Fior di Latte
MÉTISSE

FICHE PRODUIT

Caractéristiques Physiques et organoleptiques

C'est un fromage blanc à pâte filée à base de lait de vache pasteurisé. Le lait est ajouté avec des ferments lactiques et de la présure et est envoyé en phase de coagulation.

La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle. A la fin de la phase de maturation, le caillé est soumis à un filage et un moulage. Après un bref arrêt dans l'eau froide pour raffermir, le produit est salé en saumure. Le produit est vendu en paquets avec un liquide de conservation. Il est aromatisé grâce à différents arômes et épices.

Le produit a une forme sphérique.
La couleur de la pâte se situe entre le blanc et le jaune pâle.

Elle est savoureuse. La structure est élastique, Extérieurement brillante.

Poids net égoutté:
125g

Conditionnement:
carton contenant 1 vasque de 3kg (24 pcs X 125gr)
carton contenant 12 pots de 125g

Emballage:
vasque et pots

Température de conservation:
+ 4°C à + 6°C

Date limite de conservation:
15 jours

Ingredients:
Lait, sel, présure, arômes naturels/épices.
Produit soumis à la perte de poids naturelle.

OGM:
absent

Allergène:
OUI, lait.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	1154kJ/278Kcal
Graisses	22g
dont acides gras saturés	15g
Glucides	1g
dont sucres	1g
Protéines	19g
Sel	0,6g





100% LAIT ITALIEN

Mozzarella
FIOR DI LATTE
Gusto Italiano

FICHE PRODUIT

Caractéristiques Physiques et organoleptiques

C'est un fromage blanc à pâte filée à base de lait de vache pasteurisé. Le lait est ajouté avec des ferments lactiques et de la présure et est envoyé en phase de coagulation.

La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle. A la fin de la phase de maturation, le caillé est soumis à un filage et un moulage. Après un bref arrêt dans l'eau froide pour raffermir, le produit est salé en saumure. Le produit est vendu en paquets avec un liquide de conservation.

Le produit a une forme sphérique.
La couleur de la pâte se situe entre le blanc et le jaune pâle.

Elle est savoureuse. La structure est élastique, Extérieurement brillante.

Poids net égoutté:

125g

Conditionnement:

carton contenant 1 vasque de 3kg (24 pcs X 125gr)

carton contenant 12 pots de 125g

Emballage:

vasque et pots

Température de conservation:

+ 4°C à + 6°C

Date limite de conservation:

15 jours

Ingredients:

Lait, sel, présure, arômes naturels/épices.
Produit soumis à la perte de poids naturelle.

OGM:

absent

Allergène:

OUI, lait.

Valeurs nutritionnelles pour 100g	
Energie	1154kJ/278Kcal
Graisses	22g
dont acides gras saturés	15g
Glucides	1g
dont sucres	1g
Protéines	19g
Sel	0,6g





100% LAIT ITALIEN



Mozzarella
BILLES DE FIOR DI LATTE

Gusto Italiano

FICHE PRODUIT

Caractéristiques Physiques et organoleptiques

C'est un fromage blanc à pâte filée à base de lait de vache pasteurisé.
Le lait est ajouté avec des ferments lactiques et de la présure et est envoyé en phase de coagulation.

La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle.
A la fin de la phase de maturation, le caillé est soumis à un filage et un moulage.
Après un bref arrêt dans l'eau froide pour raffermir, le produit est salé en saumure.
Le produit est vendu en paquets avec un liquide de conservation.

Le produit a une forme sphérique.
La couleur de la pâte se situe entre le blanc et le jaune pâle.

Elle est sont savoureuses. La structure est élastique, Extérieurement brillante.

Poids net égoutté:
200g

Conditionnement:
carton contenant 1 vasque de 3kg (120 pcs X 25gr)
carton contenant 12 pots de 200g

Emballage:
vasque et pots

Température de conservation:
+ 4°C à + 6°C

Date limite de conservation:
15 jours

Ingredients:
Lait, sel, présure.
Produit soumis à la perte de poids naturelle.

OGM:
absent

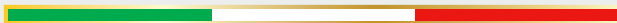
Allergène:
OUI, lait.

Valeurs nutritionnelles pour 100g	
Energie	1154kJ/278Kcal
Graisses	22g
dont acides gras saturés	15g
Glucides	1g
dont sucres	1g
Protéines	19g
Sel	0,6g





100% LAIT ITALIEN



Mozzarella de lait de
BUFALA
Gusto Italiano

FICHE PRODUIT

Caractéristiques Physiques et organoleptiques

C'est un fromage blanc à pâte filée à base de lait de bufflonne.
Le lait est ajouté avec du lactosérum naturel et de la présure et est envoyé en phase de coagulation.
La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle.

A la fin de la phase de maturation, le caillé est soumis à un filage et un moulage.

Après une brève pause dans l'eau froide pour se raffermir,
le produit est salé dans une saumure.
Le produit est vendu en pot avec un liquide de conservation.

Le produit a une forme sphérique.
La couleur de la pâte est d'un blanc nacré, rehaussée à la lumière.

Elle est savoureuse et caractéristique avec des notes sauvages.
La structure est élastique.
Extérieurement, il a une surface brillante. Croûte comestible.



Poids net égoutté:
125g

Conditionnement:
carton contenant 1 vasque de 3kg (24 pcs X 125gr)
carton contenant 12 pots de 125g

Emballage:
vasque et pots

Température de conservation:
+ 4°C à + 6°C

Date limite de conservation:
15 jours

Ingredients:
Lait, sel, présure, arômes naturels/épices.
Produit soumis à la perte de poids naturelle.

OGM:
absent

Allergène:
OUI, lait.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	1130kJ/270Kcal
Graisses	21g
dont acides gras saturés	16g
Glucides	1,6g
dont sucres	1,6g
Protéines	19g
Sel	0,8g





100% LAIT ITALIEN

FIOR DI LATTE
«NAPOLI»
SPECIAL PIZZA
Gusto Italiano

FICHE PRODUIT

Caractéristiques Physiques et organoleptiques

C'est un fromage blanc à pâte filée à base de lait de vache.

Le lait est ajouté avec des ferments lactiques et de la présure et est envoyé en phase de coagulation.

La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle.

A la fin de la phase de maturation, le caillé est d'abord soumis à un étirage avec salage relatif du produit puis à une mise en forme.

Après un arrêt dans l'eau froide pour raffermir, le produit est stocké dans la cellule.

Le produit a la forme d'un cylindre. La croûte est élastique, lisse et fine, avec une couleur allant du blanc au jaune paille; la pâte du pain est compacte, de couleur jaune clair et sans trous. La saveur est agréablement douce et fraîche.

Le pain fumé a une croûte dorée et un goût résolument plus intense et marqué.

Poids net égoutté:

3kg

Conditionnement:

carton contenant 1 vasque de 3kg rapé découpe napolì

Emballage:

vasque

Température de conservation:

+ 4°C à + 6°C

Date limite de conservation:

15 jours

Ingredients:

Lait, sel, présure.

Produit soumis à la perte de poids naturelle.

OGM:

absent

Allergène:

OUI, lait.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	1130kJ/270Kcal
Graisses	21g
dont acides gras saturés	16g
Glucides	1,6g
dont sucres	1,6g
Protéines	19g
Sel	0,8g





100% LAIT ITALIEN



Mozzarella de lait de
BUFALA FUMÉE

Gusto Italiano

FICHE PRODUIT

Caractéristiques Physiques et organoleptiques

C'est un fromage blanc à pâte filée à base de lait de bufflonne.
Le lait est ajouté avec du lactosérum naturel et de la présure et est envoyé en phase de coagulation.
La maturation est obtenue par fermentation lactique naturelle.

A la fin de la phase de maturation, le caillé est soumis à un filage et un moulage.

Après une brève pause dans l'eau froide pour se raffermir,
le produit est salé dans une saumure.
Le produit est vendu en pot avec un liquide de conservation.

Le produit a une forme sphérique. La couleur de la pâte est d'un marron doré.

Son goût marqué est caractéristique avec des notes sauvages et fumées.
La structure est élastique. Croûte comestible.

Poids net égoutté:
125g

Conditionnement:
carton contenant 1 vasque de 3kg (24 pcs X 125gr)
carton contenant 12 pots de 125g

Emballage:
vasque et pots

Température de conservation:
+ 4°C à + 6°C

Date limite de conservation:
15 jours

Ingredients:
Lait, sel, présure, arômes naturels/épices.
Produit soumis à la perte de poids naturelle.

OGM:
absent

Allergène:
OUI, lait.



Valeurs nutritionnelles pour 100g	
Energie	1130kJ/270Kcal
Graisses	21g
dont acides gras saturés	16g
Glucides	1,6g
dont sucres	1,6g
Protéines	19g
Sel	0,8g

