

Selezione

DATA: 05/03/24

REV.: 05/03/24



# BURRO BORGIFORMAGGI DELLA VALSESLIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Burro di colore giallo intenso, lavorato e incartato a mano nel nostro laboratorio come da antiche tradizioni della Valsesia. Disponibile in pezzature da 125, 250, 500, 1000 gr. per venire incontro alle esigenze del consumatore. Assolutamente da provare per riscoprire antichi sapori.



BORGIFORMAGGI SRL

Corso Bruno Buozzi, 18/C | Fraz. Bornate | 13037 Serravalle Sesia (VC) | Tel. +39 0163 458312 | Fax +39 0163 450055

[www.borgoformaggi.it](http://www.borgoformaggi.it) | [info@borgoformaggi.it](mailto:info@borgoformaggi.it)

DATA: 05/03/24

REV.: 05/03/24



# BURRO BORGIFORMAGGI DELLA VALSESLIA

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



### INGREDIENTI

- Burro di panna pastorizzata con 82% di grasso origine del latte: UE
- Latte

### ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	3061 - 744 (kJ/Kcal)
Grassi	82,00 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	57,00 (g)
Carboidrati	0,90 (g)
Di cui: zuccheri	<0,90 (g)
Proteine	0,70 (g)
Sale	0,00 (g)

### MODALITÀ E INFORMAZIONI

Modalità di conservazione	Temperatura +2°C +8°C
Modalità di trasporto	Refrigerato
Peso	g 125 - 250 - 500 -1000
Shelf life	90gg
Cod. EAN	125g - 8031916001036
	250g - 8031916237992
	500g - 8031916237985
	1000g - 8031916001067
Marchio	Borgo Formaggi
Confezionamento	125-250-500g in cartoni da 6 kg burro 1000g in cartoni da 10kg

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Staphylococcus aureus	Assenza in 25g
Salmonella	Assenza in 25g
Listeria Monocytogenes	Assenza in 25g
Coliformi	<10 cfu/g
Muffe	<10 cfu/g
Lieviti	<10 cfu/g

La certificazione BRC è relativa al confezionamento del burro e alla stagionatura della toma



BORGIFORMAGGI SRL

Corso Bruno Buozzi, 18/C | Fraz. Bornate | 13037 Serravalle Sesia (VC) | Tel. +39 0163 458312 | Fax +39 0163 450055

[www.borgoformaggi.it](http://www.borgoformaggi.it) | [info@borgoformaggi.it](mailto:info@borgoformaggi.it)