

Prodotto/ Product : **Mozzarella di Bufala Campana dop**  
 Denominazione di vendita/ Sales denomination : **Mozzarella di Bufala Campana**  
 Peso Pezzatura/ Weight : **250gr**  
 Marchio/ Brand : **Barlotti**  
 Shelf Life: **12 gg dalla data di produzione/ Up to 12 days**  
 Temperatura di Conservazione/ Storage conservation : **+4°C <T < +10°C**  
 Ingredienti/ Ingredients : **LATTE di bufala, sale e caglio**  
**Buffalo MILK, salt and rennet**



**Informazioni tecniche per confezione/ Technical information for Packaging**

Tipi di confezione/ Packaging kind : **Busta annodata a mano/ Bag handicraft**

<u>Peso Sgocciolato confezione/Drained weight</u>	<u>Pezzi per confezione/ Pcs per pack</u>	<u>EAN prodotto/ EAN code</u>
<b>250gr</b>	1	8033140802502
<b>500gr</b>	2	8033140805008
<b>1 kg</b>	4	
<b>3kg</b>	12	*

\* Prodotto da vendersi per intera cassa peso riportato su imballo secondario/ Product is sold for the entire case, the weight is shown on secondary packaging

**Caratteristiche prodotto/ Characteristics of the product**

**Caratteri organolettici/ Sensory sheet**

Colore/ Color	Bianco Porcellanato/ White porcelain
Odore/ Smell	Dolce di Fermentazione Lattica/ Sweet lact
Sapore/ Taste	Lattico/ Lactic

**Aspetto del Prodotto/ Appearance**

Forma/ Shape	Sferoidale con baffo di taglio/ Spherical
Superficie/ Surface	Liscia e lucente/ Smooth and shiny
Crosta/ Crust	Sottile/ Thin

**Struttura/ Structure**

Elastica fibrosa leggermente fondente particolarmente lattiginosa/ Slightly milky, slightly melting, fibrous elastic

**Parametri Chimici/ Chemical parametres**

pH	> 5,2
aw	0,97
Umidità / Humidity	% 59 ± 2
Sostanza Secca / Dry Matter	% 41 ± 2
Materia Grassa su SS / Fat dry matter	%> 52%
Materia Grassa sul t.q./ Fat on t.q.	20% ± 2

**Parametri Microbiologici/ Bacteriological Parameters**

Criteri Microbiologici conformi ai limiti del Reg. CE 1441/2007  
 Regulation by Reg. CE 1441/2007

**Allergeni/ Allergen**

Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione di quelli allergici al latte ed ai suoi derivati (compreso il lattosio, presente come componente intrinseco del prodotto). / The product is intended for all categories of consumers, except those allergic to milk and its derivatives (including lactose, as this intrinsic component of the product).

**OGM**

Il Prodotto non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da Organismi Geneticamente Modificati, secondo quanto definito dal Reg. CE 1829/2003 relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati e il Reg. CE 1830/2003 concernente la tracciabilità ed etichettatura di organismi geneticamente modificati. / The product does not contain GMOs, it is not produced from GMOs and does not contain ingredients produced from GMOs as defined by CE Regulation 1829/2003 on GM food and feed and Reg. CE 1830/2003 on traceability And labeling of genetically modified organisms.

**Valori Nutrizionali/ Nutritional Values \***

Valore energetico/ Energy value	Kcal	246.4	kJ	1022.2
Grassi/ Fat		20 g		
Di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids		12.53 g		
Carboidrati/ Carbohydrates		0.4 g		
di cui zuccheri/ of which sugar		0.4 g		
Fibra/ Fiber		0 g		
Proteine/ Protein		16.2 g		
Sale/ Salt		0.5 g		
Sodio/ Sodium		0.2 g		
Calcio/ Calcium	245 mg		31% RDA	
Fosforo/ Phosphorous	320 mg		46% RDA	

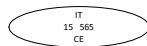
\* Valori medi per 100 gr di prodotto/ Average values on 100 gr of product



Denominazione di origine protetta



Autorizzazione n.151/01/2001 Consorzio di tutela Formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP



Riconoscimento Comunitario Reg 852 853/2004 CE

La Bufalara s.n.c. di Vincenzo e Nunziante Barlotti  
 via Torre di Mare, 1  
 84047 Capaccio Paestum  
 P.I. n. 01102980651