



Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:
Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19,
5700 Zell am See, Austria, www.taste-of-italy.at
Hersteller: ZINI Prodotti Alimentari, S.p.A., Via
Giacomo Watt 37, 20134 Milano, Italy

Art.Bez.:	Stelle cuore di Burrata
Art.No.:	Toi2003
EAN:	
Gewicht:	24 ± 2 g
Abmessung:	70mm Durchmesser
Zutaten:	Italienischer Hartweizengrieß 36%, Burrata (25 %) [Milch, pasteurisierte Sahne, Salz, Lab, Milchsäurekulturen], Ricotta (Molke, Sahne, Salz), Wasser, frische Eier (7,2 %), Molke, Pflanzenfaser, Olivenöl, Salz
Allergene:	Enthält Gluten, Eier und Milch. Kann Spuren von Fisch, Krebstieren, Weichtieren, Soja und Senf enthalten.

Produktbeschreibung: Frischeier Teigware mit Burrata-Füllung, tiefgekühlt.

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
	Warnwert [KbE/g]		
Aerobe Keimzahl	<100.000	Energie	950 kJ 227 kcal
Schimmel	<1 000	Fett	9,1 g
Hefen	<10 000	Davon gesättigte Fettsäuren	5,5 g
Coliforme	<1 000	Kohlenhydrate	26 g
Koagulasepos Staph	<100	Davon Zucker	2,6 g
Bacillus cereus	<100	Ballaststoffe	2,2 g
C. perfringes	<30	Eiweiß	10,5 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Salz	0,42 g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen	
Enterotoxine	nicht nachweisbar in 25 g		

Haltbarkeit:	24 Monate ab Herstellung	Lagerung/Transport:	bei mindestens -18 °C
Restlaufzeit:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Std. verzehren.		
Zubereitung:	Traditionell: 2 Min. in kochendem Salzwasser. Pfanne: 4 Min. mit flüssiger Sauce. Kombidämpfer: 180 °C mit 10 % für 6 Min.		
Verpackung:	3x1000 g pro Karton		
Palettierung:	Paletten höhe: 1932 mm; Lagen pro Palette: 11; Kartons pro Lage: 12; Kartons pro Palette: 132		
Verpackungsmaße:	Umkarton	380x250x180mm	
	Palette	EUR/EPAL	

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.

Stand: 01.09.2025