



CASEIFICIO LATINI SRL Grumello del Monte

Scheda tecnica prodotto: RICOTTA PURA CAPRA KG 1,8 ca
Codice interno: 0374

Caratteristiche organolettiche del prodotto:

Ingredienti: Siero di latte caprino, latte caprino, sale. Correttore di acidità: acido citrico
Peso: kg 1,8 ca

Consistenza: prodotto a pasta morbida e cremosa, fioccatatura molto sottile, ricorda una mousse

Aspetto: si presenta di colore bianco panna

Sapore: gusto dolce e una lieve punta di acidità

EAN: 2438714

PROVENIENZA LATTE: ITALIA

Composizione chimica/microbiologica:

Umidità 66 %
Ceneri 3 %
Grasso 14 % sul tal quale 41 % sul secco
Proteine 7,5 %

Coliformi tot. < 100
Escherichia coli < 100
Stafilococchi < 10
Salmonella assente in 25 g
Muffe < 10
Listeria monocyt. assente in 25 g

Tabella nutrizionale su 100 gr di prodotto	
Energia	716 kJ 173 kcal
Grassi	14 g di cui acidi grassi saturi 9,91 g
Carboidrati	2,78 g di cui zuccheri 1,95 g
Proteine	8,91 g
Sale	0,57 g

Confezione: confezionata in scolapasta tradizionale e scatola termosaldada in ATM
Packaging: 1 pezzo per cartone

Conservazione: a temperatura controllata non sup a +4 °C
Scadenza: 15 gg ca a seconda delle condizioni di conservazione

“La ricotta di capra si ottiene dal siero di lavorazione del formaggio caprino, al quale viene aggiunto latte. Da un punto di vista nutrizionale la ricotta di capra ha un elevato valore nutrizionale per la ricchezza di vitamine e sali minerali e, come tutti i formaggi caprini, per la sua elevata digeribilità e tollerabilità. Di pasta bianca, la Ricotta ha un intenso sapore di latte ed è particolarmente indicata per pasti leggeri.”