



CASEIFICIO LATINI SRL
Grumello del Monte

Scheda tecnica prodotto: RICOTTA PURA PECORA KG 1,8 ca
Codice interno: 0373

Caratteristiche organolettiche del prodotto:

Ingredienti: Siero di latte ovino, aggiunta di latte ovino e sale.

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: 2612624

PROVENIENZA LATTE: UE

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	561 kJ 135 kcal
Grassi	9,7 g di cui acidi grassi saturi 7 g
Carboidrati	2,7 g di cui zuccheri 2,7 g
Proteine	9,2 g
Sale	0,45 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.

Data revisione: 17/06/2021