



Ricotta

La ricotta è un prodotto fresco a pasta cremosa, morbida, uniforme e di colore bianco; viene consumata essenzialmente fresca per gradirne la delicatezza, ma trova impiego anche in molte ricette e piatti locali. E' utilizzata nella preparazione di diversi dolci e piatti tipici salati.

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA fresco a pasta cremosa

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

INGREDIENTI Siero di latte vaccino, latte vaccino, panna uht (40%), sale.

SHELF LIFE 10 gg a confezione integra

CONSERVAZIONE In frigo (Tmax= 4 °C)

CONFEZIONAMENTO

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO pH: 6,00 – 6,20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali < 10000 ufc/g
E. Coli < 100 ufc/g
Coag. Termi. + Aurei < 100 ufc/g
Salmonella Assente in 25 g
Listeria m. Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 E Reg. CE n. 1441/2007

Energia

193 kcal /797Kj

Carboidrati 3,8 g

di cui zuccheri 3,6 g

Proteine 6,10 g

Grassi 17,0 g
di cui acidi grassi saturi 12,2 g

sale 0,49g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
RI041	Fuscella da 250 g		Libero servizio	1 pezzo	n.6 fuscelle per cartone	n. 10 cartoni per strato per 10 strati	8032644504165
RI175	Fuscella da 500 g		Libero servizio	1 pezzo	n. 4 fuscelle per cartone	n. 10 cartoni per strato per 10 strati	8032644504189

Rev. 00 del 01/07/2016



Prodotto e confezionato da:
 Produced and packed by
 Caseificio Andriese srl
 Via Nemesiano zona PIP
 76123 ANDRIA (BT)
 Tel +39 0883.559460 fax +39 0883.557085
 email: info@ladaria.it