

Ricotta forte

La Ricotta Forte è un prodotto caseario morbido spalmabile tipico della regione Puglia. Prodotta con latte bovino, viene fatta maturare sino a completa acidificazione. Ha una consistenza cremosa, morbida e spalmabile. Ha un sapore piccante, particolarmente deciso e intenso, ma gradevole. Un gusto da intenditori. Si abbina perfettamente con i primi piatti tipici della tradizione gastronomica pugliese, eccellente come ripieno nei panzerotti e spalmata sulle bruschette.



vaschetta
con 5 vasetti
da 165g



secchiello
da 5 kg



Artigiana[®]

CASEIFICIO

Passione e bontà tutti i giorni

D'Ambruoso Francesco s.r.l.
Sede legale e stabilimento produzione:
Via Cavalieri del Lavoro n.c. z.i.70017 Putignano (BA) - ITALY
tel. +39 080 4058380
Ufficio Commerciale: commerciale@caseificioartigiana.it
caseificioartigiana.it



Categoria	Ricotta. Latticino cremoso e spalmabile, ottenuta dopo affinamento "stagionatura" della ricotta. Il prodotto è sottoposto ad una fase di "maturazione" fino a completa proteolisi e lipolisi della ricotta.				
Ingredienti	Ricotta 99% (siero di latte, latte, correttore di acidità E270), sale.				
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).				
Origine Latte	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).				
Lotto	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il numero di lotto coincide con la data di scadenza. Ai prodotti fabbricati nello stabilimento principale alla data di scadenza segue la lettera "I" (LOTTO/SCAD.XXXXXX-I)				
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 500 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C.				
Stabilimento di produzione	IT 16/284 CE secondario				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto interno e struttura	Crema liscia e spalmabile di colore bianco latte-crema, omogeneo, umida. Struttura cremosa. compatta, morbida; assenza di occhiatura.			
	Sapore	Latteo, acidulo, sapido, molto intenso e persistente.			
	Odore e Aroma	Lattico fresco-acido molto persistente. Intense note vegetali e pronunciato piccante.			
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità <60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.				
Caratteristiche microbiologiche	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.				
Imballo primario	Prodotto confezionato in box in cartone, pezzatura variabile. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).				
Informazioni nutrizionali	Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile				
	Valore energetico 245 Kcal - 934 KJ	Grassi 16,1g di cui saturi 3,1g	Carboidrati 0,0g di cui zuccheri 0,0g	Proteine 19,9g	Sale 0,4g

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Dimensione Unità di vendita (centimetri)	Unità di ordine	Peso Lordo Unità di ordine	Dimensione Unità di ordine (centimetri)	Peso fisso (F) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN confezione	Codice EAN box
038-02	ricotta forte 165g	165g	185g	5 x 5 7 h	5 vasetti da 165g	2,1kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603104283	8032603104290
038-03	ricotta forte 5,0kg	5,0kg	5,1kg	20 x 20 22 h	1 da 5,0kg	5,1kg	20 x 20 22 h	F	28 box per strato per 3 strati	8032603103217	8032603103217