

Ricotta *nostrana*

La ricotta è stata rivalutata negli ultimi anni per le sue importanti caratteristiche nutrizionali. È un latticino cremoso riposto nelle tipiche fuscelle in plastica che contribuiscono a conferirle una forma tronco-conica di colore bianco-latte. Si caratterizza per una struttura morbida dal sapore delicato e dolce, che esalta tutte le proprietà del latte bovino. Prodotto decisamente versatile utilizzato in molte preparazioni sia dolci che salate.



vaschetta
con 2 prodotti
da 4kg circa



Artigiana[®]

CASEIFICIO

Passione e bontà tutti i giorni

Categoria	Latticino Latticino fresco e cremoso, ottenuto dall'affioramento, in seguito a riscaldamento, delle proteine di latte bovino crudo proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo.				
Ingredienti	Siero di latte crudo, latte , sale, correttore di acidità E270.				
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 15 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Si consiglia di servire e consumare a temperatura compresa tra +15° e +20°C.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale / IT 16/284 CE secondario				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma tronco piramidale a base rettangolare di colore bianco latte-crema, omogeneo, umido. Superficie canestrata.			
	Aspetto interno e struttura	Struttura cremosa, compatta, morbida, rugosa e umida. Colore bianco-crema; assenza di occhiatura.			
	Sapore	Fresco, latteo, acidulo, sapido, molto intenso.			
	Odore e Aroma	Delicato, lattico fresco-cotto.			
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 vaschetta di polipropilene termoformato e sigillato con pellicola termosaldata. 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 172 Kcal - 713 KJ	Grassi 15,0g di cui saturi 8,9g	Carboidrati 0,9g di cui zuccheri 0,9g	Proteine 8,4g	Sale 0,5g

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
018-06	ricotta nostrana 2 kg (c.f. 2 pz.)	4 kg circa	4,2 kg circa	32 x 26 12 h	1 polistirolo con 2 pz	4,2 kg circa	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati		(01)98032603105914 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto