



Contrada Sovereto
89020 Candidoni (RC)
P.IVA 01425780804



COOP FATTORIA DELLA PIANA
SOCIETA' AGRICOLA

Tel/Fax: 0966 773766 - mail: info@fattoriadellapiana.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



IDENTIFICAZIONE COMMERCIALE - **RICOTTA**

COD. PRODOTTO - 3002

TIPO PRODOTTO - RICOTTA MISTA

LATTE/ORIGINE - LATTE OVINO E BOVINO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA 

LATTE TRATTAMENTI - LATTE PASTORIZZATO A 74°C

INGREDIENTI: SIERO DI **LATTE** E **LATTE** OVINO E BOVINO
INTERO PASTORIZZATO, SALE

PESO UNITARIO FORME - 1 KG

STAGIONATURA MINIMA - NESSUNA

SHELF LIFE - 8 GIORNI

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto min 4° max 8°
INDICAZIONI SUPPLEMENTARI	*Prodotto senza conservanti, senza OGM * Da consumare preferibilmente a temperatura ambiente
STAGIONATURA- CONTENUTO D'ACQUA	PASTA MOLLE
ALLERGENI	<u>LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011</u>
CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE	Prodotto caseario ottenuto dalla lavorazione del siero di latte sia di vacca che di pecora, dalla consistenza cremosa e vellutata. La pasta è tenera, granulosa, di colore bianco avorio; il sapore è dolce, pastoso e l'aroma delicato. È un prodotto che consente di abbinare il gusto di un buon formaggio a un contenuto calorico ridotto. Da consumare fresco.
TRATTAMENTI SUBITI	Salatura e abbattimento termico in cella.
IMBALLAGGIO	Fuscella da 1 kg
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)	
KCALORIE (kcal/100g)	201,69
KJOULE (kJ/100g)	835,35
PROTEINE GREZZE (g/100g)	8,65
GRASSI (g/100g)	17,45
di cui SATURI (g/100g)	12,07
CARBOIDRATI (g/100g)	2,51
di cui ZUCCHERI (g/100g)	< 0,05
SALE (g/100g)	0,6