



PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM

100%
LATTE
ITALIANO



RICOTTA DELLA PIANA

RICOTTA DI VACCA E PECORA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE:

030006 (50 G) | 030005 (100 G) | 030004 (300 G) | 030003 (500 G) | 030002 (1 KG) | 030001 (2 KG)

FATTORIADELLAPIANA.IT



PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



RICOTTA DELLA PIANA

RICOTTA DI VACCA E PECORA | COW AND SHEEP'S MILK RICOTTA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



Prodotto caseario ottenuto dalla lavorazione del siero di latte e latte sia ovino che vaccino, ha una consistenza cremosa e vellutata. si presenta compatta ma tenera al tempo stesso, è di colore bianco avorio. il suo sapore è inconfondibile: dolce, pastoso e l'aroma delicato. È un prodotto che combina il gusto di un buon latticino a un contenuto calorico ridotto.

Dairy product obtained from the processing of both cow and sheep's whey, with a creamy and velvety consistency. The paste is tender, grainy, ivory white in color; the taste is sweet, pasty and delicate aroma. It is a product that allows you to combine the taste of a good cheese with a reduced calorie content. To be consumed fresh.



INGREDIENTI: SIERO DI LATTE E LATTE OVINO E VACCINO INTERO PASTORIZZATO, SALE.

INGREDIENTS: WHEY AND PASTEURIZED WHOLE SHEEP AND COW'S MILK, SALT.

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITION FACTS
Valori medi per 100 g
Average Values per 100g

Energia/Energy	kcal 202 / kJ 835
Grassi/Fat	17,45 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	12,07 g
Carboidrati/Carbohydrates	2,51 g
di cui zuccheri/of wich sugar	0,08 g
Proteine grezze/Proteins	8,65 g
Sale/Salt	2 g

TRATTAMENTI SUBITI:
ABBATIMENTO TERMICO
IN CELLA.

TREATMENTS:
BLAST CHILLING.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
E ASCIUTTO MIN 4°C - MAX 8°C

STORAGE CONDITIONS:
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE
AND DRY MIN 4 °C - MAX 8 °C

LATTE TRATTAMENTI:
LATTE PASTORIZZATO A 74 °C

MILK TREATMENTS:
PASTEURIZED MILK AT 74 °C

SHELF LIFE:
8 GIORNI

SHELF LIFE:
8 DAYS

CONFEZIONE:
VASCHETTA TERMOSIGILLATA

PACKAGING:
THERMO-SEALED TANK



FORMATI: 50 G - 100 G - 300 G - 500 G
1 KG - 2 KG

WEIGHT: 50 G - 100 G - 300 G - 500 G
1 KG - 2 KG

COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE:
030006 (50 G) | 030005 (100 G) | 030004 (300 G) | 030003 (500 G) | 030002 (1 KG) | 030001 (2 KG)