

Trasformiamo solo latte selezionato e di grande qualità, nel nostro stabilimento di Andria.



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



## Ricotta

IT  
16 353  
CE

**Definizione del prodotto:** Il sapore vellutato della ricotta del Caseificio Montrone è una carezza di gusto che avvolge i sensi. Ideale da gustare "al cucchiaino", può essere un secondo piatto, uno spuntino o un goloso dessert se accompagnato con marmelatine sfiziose.

**Ingredienti:** Siero di LATTE, LATTE e sale. Correttore di acidità E330.

**Allergeni:** latte e lattosio.

### Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

<b>Valore energetico</b>	243 Kcal/100g - 1007 KJ/100g
<b>Grassi</b>	21,0 g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	13,5 g/100g
<b>Carboidrati</b>	4,8 g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	2,9 g/100g
<b>Proteine</b>	8,8 g/100g
<b>Sale</b>	0,30 g/100g

**Caratteristiche organolettiche:** Prodotto a pasta cremosa, di colore bianco, sapore leggermente dolce ed odore delicato. Si presenta di forma tronco - conica o cilindrica con piccoli solchi impressi dalla fucella.

**Caratteristiche chimiche:** Il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.

**Caratteristiche fisiche:** Umidità: 64,0 g/100g - pH compreso tra 5,5 - 6,2

**Caratteristiche microbiologiche:** Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.

**Termine di utilizzo:** scadenza 14 gg a confezione integra.

**Modalità di conservazione e trasporto:** il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra 0 - +4°C.

**Paese di mungitura:** Latte di Paesi UE

**Paese di trasformazione:** Italia

### Informazioni commerciali

Cod. Articolo	Peso prodotto	Peso netto*	Unità per Vaschetta	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su Pallet**	EAN
12100	100g	In fucella a peso	1	Banco gastronomia	peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
012	300g	In fucella a peso	1	Banco gastronomia	peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
12006	1 kg	In fucella a peso	1	Banco gastronomia	peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
12007	2 kg	In fucella a peso	1	Banco gastronomia	peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso

**LEGGENDA:** \* Le fucelle utilizzate per il confezionamento dei prodotti sono realizzate in Polipropilene idonee al contatto alimentare (MOCA) nel rispetto delle normative vigenti (Reg. CE 1935/2004 - Reg. UE 10/2011 - DPR 777/82 - DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.)

\*\*P= Polistirolo piccolo mm 385x270x135 G= Polistirolo grande mm 530x370x175