

Selezioniamo  
solo prodotti  
di grande qualità.



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



## Ricotta forte

IT  
16 353  
CE

**Definizione del prodotto:** La ricotta "forte" (chiamata anche ricotta 'scante, ascuante, ashcande o sciquante) è un prodotto caseario spalmabile tipico della Puglia. Ha un odore penetrante e un sapore particolarmente deciso e intenso. Si gusta in modiche quantità per insaporire il sugo della pasta artigianale oppure si spalma sulle bruschette, anche abbinata alle acciughe.

**Ingredienti:** Ricotta di Pecora (Siero di LATTE di pecora, sale) Ricotta di vacca (Siero di LATTE di vacca, sale) fermentata naturalmente, sale e conservante E 200.

**Stagionatura:** 12 mesi minimo.

**Allergeni:** Latte (di pecora e di vacca) e derivati compreso il lattosio.

### Informazioni nutrizionali Valori medi per 100g di prodotto

Valore energetico	1072 Kcal/100g – 258 Kj/100g
Grassi	21,0 g/100g
di cui acidi grassi saturi	12,0 g/100g
Carboidrati	0,5 g/100g
di cui zuccheri	0,0 g/100g
Proteine	16,0 g/100g
Sale	2,5 g/100g

**Caratteristiche organolettiche:** Crema dal colore giallo paglierino dal profumo intenso, tipico, gradevole, dal sapore deciso, piacevolmente salato più o meno piccante.

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

**Caratteristiche fisiche:** Umidità: 55,0 g/100g – pH 4,5

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

**Termine di utilizzo:** scadenza 12 mesi dal confezionamento.

**Modalità di conservazione e trasporto:** Il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra +4°C - +6°C.

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

**Paese di trasformazione:** Italia

### Informazioni commerciali

Cod. Articolo	Peso prodotto	Peso netto Confezione*	Unità per Confezione	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su Pallet**	EAN
03001	150g	150g	1	Banco Gastronomia	20	12x8 strati	Da vendere a peso

**LEGGENDA:** \* I vasetti utilizzati per il confezionamento del prodotto sono realizzate in vetro idoneo 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.)

\*\* Polistirolo piccolo mm 385x270x135