MONTRONE
CASEIFICIO
LA QUALITÀ COME PRINCIPIO

Ricotta forte

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.

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 (valori medi): 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 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

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

IT 16 353 CE

Informazioni commerciali

Codice	Peso netto prodotto	Peso netto vasetto*	Unità per vasetto*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
03002	100g	100g	1	Libero servizio	G = 40 pezzi	G = 12x8 strati	Da vendere a peso

Montrone S.p.A. IT - 76123, Andria (BT), Via Corato 391/411 - T +39.0883.541435 - F +39.0883.546222 - **info@montrone.net** - **www.montrone.net**

Revisione 01, del 01 marzo 2020