

RICOTTA

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 marmellatine sfiziose.

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

Allergeni: latte e lattosio.

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 fuscella.

Caratteristiche chimiche: il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. UE 915/2023 e successive modifiche.

Caratteristiche fisiche (valori medi): Umidità: 64,0 g/100g - pH= 6,5; aw= 0,89

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.

Origine del latte: ITALIA



Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

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

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

Informazioni commerciali

Codice	Peso prodotto sgocciolato	Peso netto vaschetta*	Unità per vaschetta*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
12100	100g	Peso variabile	1	Banco gastronomia	Peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
012	300g	Peso variabile	1	Banco gastronomia	Peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
12006	1 kg	Peso variabile	1	Banco gastronomia	Peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
12007	2 kg	Peso variabile	1	Banco gastronomia	Peso variabile	G = 4x8 strati	Da vendere a peso

* Le fuscelle utilizzate per il confezionamento dei prodotti sono in polipropilene idoneo al contatto alimentare nel rispetto delle normative vigenti (MOCA Reg. CE 1935/2004 – Reg. UE 10/2011)

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