



PRODUCT  
PRESERVATIVE FREE,  
without GMO

AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATA  
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



## RICOTTA DELLA PIANA

RICOTTA MISTA | MIXED RICOTTA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY

Prodotto caseario ottenuto dalla lavorazione del siero di latte sia di vacca che di pecora, dalla consistenza cremosa e vellutata. La pasta è tenera, granulosa, di colore bianco avorio; il sapore è dolce, pastoso e l'aroma delicato. È un prodotto che consente di abbinare il gusto di un buon formaggio a un contenuto calorico ridotto. Da consumare fresco.

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 BOVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE.

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

ALLERGENI | ALLERGENS: LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011 | MILK AND MILK COMPONENTS PURSUANT TO EU REG. N. 1169/2011

FORMATI | WEIGHT: 50gr - 100gr - 300gr - 500gr - 1kg - 2kg

STAGIONATURA MINIMA | MINIMUM RIPENING: NESSUNA | NONE

SHELF LIFE: 8 GIORNI | 8 DAYS

## VALORI NUTRIZIONALI | NUTRITION FACTS

Valori Medi per 100 g | Average Values per 100 g

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

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>SALMONELLA</b>	<b>ASSENTE/ABSENT IN 25 g</b>
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	<b>ASSENTE/ABSENT IN 25 g</b>

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

<b>ATTIVITA' DELL'ACQUA   ACTIVITY WATER (Aw)</b>	<b>0,965</b>
<b>pH</b>	<b>6,22</b>
<b>UMIDITA'   HUMIDITY</b>	<b>70 %</b>

TRATTAMENTI SUBITI:  
NESSUNO

LATTE TRATTAMENTI:  
LATTE PASTORIZZATO A 74 °C

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

CONFEZIONAMENTO:  
VASCHETTA TERMOSIGILLATA

TREATMENTS:  
NONE

MILK TREATMENTS:  
PASTEURIZED MILK AT 74 °C

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

PACKAGING:  
THERMO-SEALED TANK

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