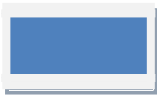


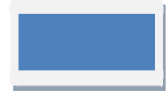


PRODUCT PRESERVATIVE FREE, without GMO

AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



RICOTTA DEL SOVERETO



RICOTTA DI PECORA | SHEEP RICOTTA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY

Ottenuta dalla lavorazione del siero di latte ovino, 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.

Obtained from the processing of sheep's milk 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.



INGREDIENTI: SIERO DI LATTE E LATTE OVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE.

INGREDIENTS: WHEY AND PASTEURIZED WHOLE SHEEP'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 173 - kj 721
Grassi/Fat	13,16 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	7,30 g
Carboidrate/Carbohydrates	2,2 g
di cui zuccheri/of wich sugar	<0,02 g
Proteine/Proteins	11,55 g
Sale/Salt	1,78 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

SALMONELLA	ASSENTE/ABSENT IN 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE/ABSENT IN 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

ATTIVITA' DELL'ACQUA ACTIVITY WATER (Aw)	0,969
pH	6,36
UMIDITA' HUMIDITY	71,6 %

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: 031006 (50gr) - 031005 (100gr) - 031004 (300gr) - 031003 (500gr) - 031002 (1kg) - 031001 (2kg)