



PRODUCT PRESERVATIVE FREE, without GMO

AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA

QUALITY CERTIFIED SYSTEM



# RICOTTA VACCINA

RICOTTA DI VACCA | COW RICOTTA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY

Ottenuta dalla lavorazione del siero di latte bovino, 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.

It is a fresh dairy product with spun paste of whole cow's milk. The taste is pleasant, delicate and the compact paste. The smell is typical of fresh milk and the color is uniform white-milk. The homogeneous consistency is typical of the product.



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

INGREDIENTS: WHEY AND PASTEURIZED WHOLE 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 221 - kj 918
Grassi/Fat	15,54 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	8,7 g
Carboidrate/Carbohydrates	0,98 g
di cui zuccheri/of wich sugar	<0,01 g
Proteine/Proteins	19,2 g
Sale/Salt	0,33 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>0,968</b>
<b>pH</b>	<b>5,43</b>
<b>UMIDITA'   HUMIDITY</b>	<b>51,7 %</b>

TRATTAMENTI SUBITI:  
NESSUNO

TREATMENTS:  
NONE

LATTE TRATTAMENTI:  
LATTE PASTORIZZATO A 72 °C

MILK TREATMENTS:  
PASTEURIZED MILK AT 72 °C

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

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

CONFEZIONAMENTO:  
VASCHETTA TERMOSIGILLATA

PACKAGING:  
THERMO-SEALED TANK

COD. PRODOTTO | PRODUCT CODE: 035006 (50gr) - 035005 (100gr) - 035004 (300gr) - 035003 (500gr) - 035002 (1kg) - 035001 (2kg)