



Territorio · Tradizione · Innovazione

Ricotta fresca di Capra

*Ad impreziosire la selezione lattiero casearia dei nostri prodotti a base di latte di capra, arriva la **ricotta fresca di capra** ottenuta dal siero e dal latte di capra. Cremosa, sapida e avvolgente al palato. Questo gustoso latticino, caratterizzato da un contenuto calorico ridotto rispetto ai formaggi comuni, è ingrediente ideale per un'alimentazione sana ed equilibrata. Abbinata a confetture di frutta o a gocce di cioccolato, diventa una vera e propria prelibatezza. Il giusto equilibrio a tavola tra gusto e benessere.*



Categoria	Latticino Ottenuto da siero di latte di capra con aggiunta di latte di capra. La ricotta, risulta essere cremosa, morbida dal gusto intenso con note ircine.				
Ingredienti	Siero di latte di capra, (10%) latte di capra, sale, correttore di acidità E270.				
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).				
Origine Latte	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).				
Lotto	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il lotto coincide con la data di scadenza.				
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 16 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Si consiglia di servire e consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra +15°/20°C.				
Stabilimento di produzione	IT V0D6B CE				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma cilindrica di colore bianco latte, omogeneo, umido. Superficie canestrata.			
	Aspetto e struttura	Struttura cremosa, compatta, morbida, spalmabile e umida. Colore bianco.			
	Sapore	Fresco, latteo, acidulo, sapido.			
	Odore e Aroma	Intenso odore lattico, con note ircine.			
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità >60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.				
Caratteristiche microbiologiche	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.				
Imballo primario	Prodotto confezionato in contenitore termosaldato. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011.				
Informazioni nutrizionali	Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile				
	Valore energetico 157 Kcal - 653 KJ	Grassi 13,0g di cui saturi 9,8g	Carboidrati 3,7g di cui zuccheri 2,2g	Proteine 6,4g	Sale 0,55g

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Dimensione Unità di vendita (centimetri)	Unità di ordine	Peso Lordo Unità di ordine	Dimensione Unità di ordine (centimetri)	Peso fisso (F) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN confezione	Codice EAN box
018-21	Ricotta fresca di capra 200g (8pz)	200g	220g	7 x 7 7 h	8 pz. da 200g	3,2kg	32 x 26 12h	F	10 box per strato per 10 strati		8050519150095



1 vaschetta con 8 prodotti da 200g