



Territorio · Tradizione · Innovazione

Ricotta di Pecora

La ricotta fresca di pecora, ottenuta da siero e latte ovino, ha una forma cilindrica e viene venduta nelle tipiche fuscelle in plastica. L'aspetto esterno presenta una superficie ruvida, di colore bianco latte-crema. Il sapore è tipico di latticino fresco, delicatamente acidulo. L'odore è caratteristico, fragrante di latticino. La palatabilità è morbida e cremosa. Prodotto molto versatile in cucina, per preparazioni sia dolci che salate.

100%
latte di
pecora



Categorie	Latticino Fresca e cremosa, la ricotta è ottenuta dall'affioramento, in seguito a riscaldamento, delle proteine del siero di latte ovino con aggiunta di latte ovino.				
Ingredienti	Siero di latte di pecora, latte di pecora (5%), 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 numero di 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 tronco conica di colore bianco latte-crema, omogeneo, umido. Superficie canestrata.			
	Aspetto e struttura	Struttura cremosa, morbida e umida. Colore bianco-crema; assenza di occhiatura.			
	Sapore	Fresco, latteo, acidulo, sapido, mediamente intenso.			
	Odore e Aroma	Lattico cotto, con leggero sentore ircino			
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 vaschetta di polipropilene termoformato e sigillato con pellicola termosaldata. 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 111 Kcal - 465 KJ	Grassi 6,5g di cui saturi 4,4g	Carboidrati 3,5g di cui zuccheri 2,9g	Proteine 9,7g	Sale 0,6g

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
018-30	Ricotta di pecora 500g (c.f. 4 pz)	500g	550g	10 x 10 8h	4 pezzi da 500g	3,9kg	32 x 26 12h	F	10 box per strato per 10 strati		8050519150101

il Carro
Masseria di Puglia

Ricotta di Pecora
Latticino

Ingredienti: Siero di LATTE di pecora, (5%) LATTE di pecora, sale, correttore di acidità E270. Origine latte: ITALIA. DA consumare entro/lotto:

Valori nutrizionali medi riferiti a 100g di prodotto edibile	
Valore Energetico	465 kJ 111 kcal
Grassi di cui saturi	6,5 g 4,4 g
Carboidrati di cui zuccheri	3,5 g 2,9 g
Proteine	9,7 g
Sale	0,6 g

Prodotto e confezionato da: **IT V0D6B CE**

CONSERVARE IN FRIGO TRA 0° C +4° C

DA PESARE A RICHIESTA DEL CLIENTE

Distribuito da:
Il Carro s.r.l. Società Agricola
S.P. 58, per Sammichele di Bari snc - 70017 Putignano (BA) Italia tel. +39 080 4051865

