



# Ricottina fresca di capra





# Ricottina fresca di capra - 300 g

## Descrizione:

la Ricotta di capra si ottiene dal siero di lavorazione del formaggio caprino, al quale vengono aggiunti latte e panna. Da un punto di vista nutrizionale la ricotta di capra ha un elevato valore nutrizionale per la ricchezza di vitamine e sali minerali, e, come tutti i formaggi caprini, per la sua elevata digeribilità e tollerabilità. Di pasta bianca la Ricotta ha un inteso sapore di latte ed è particolarmente indicata per pasti leggeri.

### CARATTERISTICHE GENERALI

**Ingredienti:** siero di latte caprino, latte caprino, sale.

**Formato:** tronco conico in confezione PS sigillata in atmosfera protettiva

**Peso:** 300 g  $\pm$  25g

**Stagionatura:** prodotto fresco

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** bianco panna

**Sapore:** fresco, delicatamente ircino

**Consistenza:** morbida

**Aspetto:** forma tronco conica

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

**Umidità**  $\geq$  65%

**Sostanza secca**  $\leq$  35%

**Grassi T.q.**  $\geq$  10% - **Grassi S.s.**  $\geq$  28%

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

**Temperatura di conservazione** +4/6°C - 90%R

**Temperatura di trasporto** +4/6° C

CODICE	PRODOTTO	PESO MEDIO	UNITA' DI VENDITA	COD. EAN	IMBALLO	SHELF LIFE
50011	Ricottina di capra ATM	300g cad.	a peso	2734220123451	cartone da 6 cestelli	15 gg.
DIMENSIONI CARTONE 230 x 360 x 100 mm			STRATI/PALLET		5	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 2,100 Kg			CARTONI/ PALLET		45	
CARTONI/ STRATO 9			DIMENSIONI/PALLET		EURO	