



RICOTTA VACCINA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Caseificio di Tenuta Colle della Pomara S.r.l. Società Agricola
Contrada Campotenese snc - 87016 Morano Calabro (CS)



DESCRIZIONE

Latticino fresco ottenuto da siero e latte vaccino. Profumo delicato e caratteristico del latte di vacca, sapore piacevole e delicato con tipica nota latteata.

INGREDIENTI

Siero di latte vaccino, latte vaccino, sale.

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

Preparata con siero di latte e latte vaccino, posta in fuscelle di plastica e lasciata sgocciolare e raffreddare in cella frigo ad una temperatura tra +0°C e +4°C.

PROVENIENZA DEL LATTE

Allevamento Tenuta Colle della Pomara Soc. Agricola srl, azienda con garanzia di Benessere Animale in allevamento certificata CReNBA.

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Fuscelle da 250 g / 100 g / 50 g.

FORMA

Immessa nelle fuscelle (come erano chiamati gli originari contenitori di giungo,) di plastica alimentare, il formaggio dopo il raffreddamento e l'eliminazione della fuscella conserva la forma di questa che quasi sempre è tronco conica.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	603 kj / 144 kcal
Proteine	6,82 g
Grassi	11,69 g
di cui Acidi grassi Saturi	7,04 g
Carboidrati	4,88 g
di cui Zuccheri	4,325 g
Sale	0,51 g

CROSTA

Assente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a Temp. Max +4 °C.

ALLERGENI

Latte vaccino.

SCADENZA

8 giorni dalla data di produzione, espressa come gg.mm.aa, a partire dal giorno successivo a quello della data di produzione, è la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà microbiologiche rispettando le condizioni di conservazioni riportate sulla carta per il confezionamento.