RICOTTA GENTILE



RICOTTA GENTILE



Tipica ricotta di pecora, ottenuta dalla lavorazione del siero di latte ovino, confezionata in vaschetta termoformata per garantirne la freschezza. Il sentore del latte fresco e della panna si uniscono al sapore di questa iconica bontà sarda dolce e delicata, cremosa e leggermente sapida, in un mix di esperienze gustative che si scioglie in bocca, regalando un sapore unico al palato.

ALTRE PORZIONATURE:	
INGREDIENTI:	Siero da LATTE di pecora
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	Nessuna
SCADENZA/TMC:	7 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +1° C / +4° C

CAO FORMAGGI

LINEA CREME E RICOTTE

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO		IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Peso medio (kg)	Kg 0,5 - Kg 1,5	Tipologia Cartone	Aperto
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Cm 13 x H cm 7 - Cm 21 x H cm 13	Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Confezionamento	Atmosfera protettiva	Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 45 x 45 x 14
Codice articolo	9001	Pezzi per imballo	9 - 4
Codice EAN 13 prodotto	2324189 / 2215886	Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 8
Codice Taric	04061050	Imballi per Pallet	32
		Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 141
		Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	144 / 192 - 183/231

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	506 = 122	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	90 = 377	Proteine	8 g
Grassi totali	10 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	8 g	Vitamina B2	/
Colesterolo		Calcio	/
Sale	0,5 g	Fosforo	/
Sodio	0,2 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	3,0 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	3,0 g		

LISTA PRODOTTI

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.