RICOTTA SALATA



RICOTTA SALATA



Ricotta di pecora da tavola e da grattugia, salata e stagionata, perfetta per completare un tagliere di formaggi e salumi, insaporire piatti di pasta cucinati in abbinamento con le verdure, ma anche ottima – tagliata a cubetti – in aggiunta a diversi tipi di insalate di stagione. La pasta è bianca, morbida e compatta, un equilibrio armonioso tra sapidità e freschezza, che invita all'assaggio.

ALTRE PORZIONATURE:	
INGREDIENTI:	Siero da LATTE di pecora e sale
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	7 Giorni
SCADENZA/TMC:	60 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
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 3,8	Tipologia Cartone	Chiuso
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Cm 20 x H cm 10-12	Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Confezionamento	Sotto-vuoto	Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 37 x 27 x 10
Codice articolo	9001	Pezzi per imballo	12
Codice EAN 13 prodotto	2215889	Imballi per Strato/Strati per Pallet	9 / 12
Codice Taric	04061050	Imballi per Pallet	108
		Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 135
		Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	4925 / 4985

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	279 = 1.157	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	207 = 851	Proteine	18 g
Grassi totali	23 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	15 g	Vitamina B2	/
Colesterolo		Calcio	/
Sale	3,1 g	Fosforo	/
Sodio	1,2 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	2,0 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	2,0 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.