



Ricotta nostrana

*“Sapore e profumo intenso
per un formaggio da veri intenditori”*





RICOTTA NOSTRANA

Cod. art:

Cod. ean:

Caratteristiche organolettiche

Ingredienti

siero di latte vaccino, latte vaccino, sale

Forma

tonda

Peso

150 gr.

Colore pasta

bianco

Consistenza

cremosa

Sapore

delica

Odore

dolce

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella	assente
Listeria monog.	Assente
Coliformi	<100
Escherichia coli	assente

Caratteristiche chimico fisiche

Grasso	8 – 10%
Grasso sul secco	35 – 38%
Residuo secco	23 – 26%
Umidità	74 – 77%
Ph	6.1

Modalita' di conservazione: temp. non superiore a +4°C

Tempo di conservazione: 15 gg

Modalita' di distribuzione: automezzi refrigerati



Via Brescia, 51/A
24060 Grumello del Monte (BG)
Tel. +39035830458 - Fax +39035830037
www.latiniformaggi.it