



*Ricotta nostrana*

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





# RICOTTA NOSTRANA

Cod. art:

Cod. ean: 2663402

## Caratteristiche organolettiche

### Ingredienti

siero di latte vaccino, latte vaccino, sale

### Forma

rettangolare

### Peso

Kg. 1.2

### Colore pasta

bianco

### Colore crosta

bianco

### Consistenza

cremosa

### Sapore

delicato

### 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](http://www.latiniformaggi.it)