

RICOTTA FUSCELLA STAGIONATA

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **FUSCELLA RICOTTA STAGIONATA**

Ingredienti	Siero di LATTE di pecora pastorizzato, sale.
Conservanti sulla crosta	Assenti
Conservanti nella pasta	Assenti
Coloranti in crosta	Assenti
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	Ricotta stagionata 2 mesi, di forma cilindrica con diametro 20 cm e scalzo 10 cm. Peso medio 3 kg circa. Pasta di colore bianco, granulosa e dal gusto saporito. Tipica da tavola e da grattugia.
Stagionatura minima	30 giorni
TMC	150 giorni
Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato in modalità di refrigerazione. La migliore conservazione delle caratteristiche (fisiche; chimiche, organolettiche) del prodotto si ottiene alla temperatura di + 4° / +8°C.
Tipologia di confezionamento	Sempre sottovuoto
Origine del latte	Sardegna - Italia
Destinazione e modalità d'uso	Destinato a tutti i consumatori di ogni età ad eccezione dei soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100gr

Valore energetico KJ/Kcal		1080 kj / 260 Kcal
Grassi	g/100g	20,0
Acidi grassi saturi	g/100g	13,0
Carboidrati	g/100g	2
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	18,0
Sale (come NaCl)	g/100g	2,5

CONFEZIONI DI VENDITA

Tipologia di confezione	Forma intera	¼ forma sottovuoto	⅛ forma sottovuoto	Porzione sottovuoto / termoformato	Grattugiato confezionato in ATM
Peso	3 kg circa				
Codice prodotto	31087				
Codice EAN	2310870				
TMC minimo alla consegna	120				
Dimensione cartone	15x41x20				
Pezzi per cartone	2				
Cartoni per strato	10				
Cartoni per pallet	60				