

RICOTTA MONTELLA STAGIONATA

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **MONTELLA 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 di forma tronco-conica, con diametro max di 10 cm e min 5 cm e altezza 10 cm. Peso 400 g ca. Ricotta Stagionata 30gg con pasta bianca, 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.
Origine del latte	Sardegna - Italia

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100gr

Valore energetico KJ/Kcal		1162 kj / 280 Kcal
Grassi	g/100g	23
Acidi grassi saturi	g/100g	15
Carboidrati	g/100g	0,3
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	18
Sale (come NaCl)	g/100g	4,7

CONFEZIONI DI VENDITA

Tipologia di confezione	Forma intera	¼ forma	⅛ forma	Porzione	Grattugiato
Peso	400 g circa				
Codice prodotto	31107				
Codice EAN	2311070				
T.M.C.	120				
Dimensione cartone	15x41x20				
Pezzi per cartone	12				
Cartoni per strato	10				
Cartoni per pallet	60				

RICOTTA MONTELLA

STAGIONATA PICCANTE

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **MONTELLA STAGIONATA PICCANTE**

Ingredienti	Siero di LATTE di pecora pastorizzato, sale, peperoncino.
Conservanti sulla crosta	Assenti
Conservanti nella pasta	Assenti
Coloranti in crosta	Assenti
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	Ricotta di forma tronco-conica, con diametro max di 10 cm e min 5 cm e altezza 10 cm. Peso 400 g ca. Ricotta Stagionata 30gg con pasta bianca, granulosa dal gusto saporito aromatizzata al peperoncino. 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.
Origine del latte	Sardegna - Italia

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100gr

Valore energetico KJ/Kcal		1191 kj / 287 Kcal
Grassi	g/100g	23
Acidi grassi saturi	g/100g	15
Carboidrati	g/100g	2
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	18
Sale (come NaCl)	g/100g	4,7

CONFEZIONI DI VENDITA

Tipologia di confezione	Forma intera	¼ forma	⅛ forma	Porzione	Grattugiato
Peso	400 g circa				
Codice prodotto	30330				
Codice EAN	2303300				
T.M.C.	120				
Dimensione cartone	15x41x20				
Pezzi per cartone	12				
Cartoni per strato	10				
Cartoni per pallet	60				