

RICOTTA NUVOLA BIANCA

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **RICOTTA NUVOLA BIANCA**

Ingredienti	Siero di LATTE di pecora pastorizzato, sale.
Conservanti sulla crosta	Assenti
Conservanti nella pasta	Assenti
Coloranti in crosta	Assenti
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	Ricotta cremosa, dal gusto dolce e delicato da scoprire sia a tavola che in cucina nella preparazione di piatti leggeri e gustosi
Stagionatura minima	Prodotto Fresco
TMC	13 giorni Ricotta fresca 35 giorni Ricotta lunga conservazione
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	Vaschetta termosaldata
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

		1,8 kg fresca	1,5 kg - 250gr lunga conservazione
Valore energetico KJ/Kcal		668 kj / 161Kcal	628 kj / 151Kcal
Grassi	g/100g	13	11
Acidi grassi saturi	g/100g	8,4	7,2
Carboidrati	g/100g	4	4
Zuccheri	g/100g	3	3
Proteine	g/100g	7	9
Sale (come NaCl)	g/100g	0,7	0,71

CONFEZIONI DI VENDITA

Tipologia di confezione	1,8 kg fresca	1,5 kg lunga conservazione	250g lunga conservazione
Peso	1,8 kg circa	1,5 kg circa	250g circa
Codice prodotto	31063	00001	00002
Codice EAN	2310630	8013002000017	8013002000024
TMC minimo alla consegna	10	26	26
Dimensione cartone	13x42x22	13x42x22	12x42x23
Pezzi per cartone	2	2	12
Cartoni per strato	7	7	10
Cartoni per pallet	49	49	60