

RICOTTA RUSTICHELLA STAGIONATA

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **RUSTICHELLA RICOTTA DI PECORA STAGIONATA**

Ingredienti	Siero di LATTE di pecora pastorizzato, sale.
Conservanti sulla crosta	Assenti. Crosta edibile.
Conservanti nella pasta	Assenti
Coloranti in crosta	Assenti
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	Ricotta stagionata 2 mesi, di forma sferica e peso medio 2 kg circa. Pasta di colore bianco, granulosa e dal gusto saporito. Tipica da tavola e da grattugia.
Stagionatura minima	60 giorni
TMC	150 giorni 60 giorni grattugiato
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. Grattugiato confezionato in atmosfera protettiva
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		1090 kj / 263 Kcal
Grassi	g/100g	20,5
Acidi grassi saturi	g/100g	13,3
Carboidrati	g/100g	2
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	17,5
Sale (come NaCl)	g/100g	4,8

CONFEZIONI DI VENDITA

Tipologia di confezione	Forma intera	¼ forma sottovuoto	⅛ forma sottovuoto	Porzione sottovuoto / termoformato	Grattugiato confezionato in ATM
Peso	2 kg circa			500gr circa	100gr
Codice prodotto	31082			31083	00510
Codice EAN	2310820			2310830	8013002005104
TMC minimo alla consegna	120			120	48
Dimensione cartone	18x29,5x31			15x41x20	15x40x20
Pezzi per cartone	4			11	20
Cartoni per strato	6			10	14
Cartoni per pallet	30			60	84