

sede legale ed operativa: via Monte Grappa, 53 Vidor (TV)

DENOMINAZIONE	RICOTTA
Codice	08
Certificazione prodotto	Nessuna
Certificazione stabilimento	Nessuna
Zona di mungitura latte	Latte prodotto da una mandria di vacche di razza Bruna, alimentate con foraggi prevalentemente aziendali ottenuti dalla coltivazione dei terreni situati vicino alla sede del caseificio in località Vidor, ad esclusione del periodo estivo durante il quale gli animali sono trasferiti al pascolo in malga Mariech di Valdobbiadene.
DESCRIZIONE	LATTICINO FRESCO A PASTA MOLLE PRODOTTO CON SIERO DI LATTE E LATTE VACCINO SALI COAGULANTI A PASTA MOLLE GRUMOSA
INGREDIENTI	Siero di latte, latte, sali coagulanti, Conservanti nessuno Trattamento in crosta nessuno
DESTINAZIONE	latticino da tavola, da cucina e da pasticceria
STAGIONATURA	E' immediatamente pronto per il consumo
SHELF LIFE	Mantiene le sue caratteristiche ottimali per 7 giorni Può essere consumato anche alcuni giorni oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.
COMPOSIZIONE INDICATIVA	UMIDITA' 69 % PROTEINE t.q. 8 % GRASSI t.q. 20,5 %
VALORE NUTRITIVO x 100g	Kcal 180
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	forma: tronco conica nei formati da 300 g e 1000 g. crosta: assente pasta: grumosa di colore bianco latte; odore e aroma: con caratteristici sentori siero e crema di latte, sapore: dolce e leggermente acidulo e leggermente salato, a volte può essere leggermente percepibile anche una sensazione di amarognolo struttura grumosa, morbida, spalmabile leggermente adesiva, solubile
LIMITI MICR OBIOLGICI	Come da Reg. CE 1441/2007 Listeria m. assente in 25 g Stafilococco coagulasi positivo < 10 ufc/g E. Coli < 100 ufc/g
FORMATO DI VENDITA	si vende a forma intera
CONSERVAZIONE	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.
ALLERGENI	Latte vaccino
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM
NOTE	