



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
MASSERIE AMICHE S.r.l.



“RICOTTA”

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Latticino fresco, dalla consistenza tenera e cremosa, ottenuto dal primo siero che sgronda dalla cagliata dei formaggi, con la sola aggiunta di sale. Formaggio magro, utilizzabile in diverse preparazioni gastronomiche (alta versatilità). Buono anche come crema da spalmare sul pane, per arricchisce piatti di pasta, insalate, pizze ripiene e gustosi dessert.



Denominazione commerciale: “RICOTTA”

Luogo di produzione: “IT N8985 CE”

Ingredienti: Siero di latte e sale

Altre informazioni: Prodotto biologico, naturalmente privo di glutine

Formato disponibile: Pezzatura da 50 g - 100 g - 300 g - 500 g - 1 kg

Packaging: Sottovuoto in film plastico trasparente, termosaldato

Modalità di conservazione: Refrigerazione (4°C +/- 2)

Shelf life: 10 giorni

Pag. 1 di 2

NISI & C. SYNTHESY S.C.S.

SICUREZZA ALIMENTARE - SICUREZZA AMBIENTALE - AUDITING - COMPONENTE ORGANISMO DI RICERCA
FORMAZIONE CONTINUA - CONSULENZA AGROZOOTECNICA ACCREDITATA IN PUGLIA E BASILICATA



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
MASSERIE AMICHE S.r.l.



“RICOTTA”

**Caratteristiche
chimico/microbiologiche:**

Conforme ai limiti previsti dalla normativa comunitaria vigente

VALORI NUTRIZIONALI (CALCOLATI SU 100 g DI PRODOTTO)*		
Parametri	Unità di misura	Valore
Valore energetico	Kcal / KJ	146 / 609
Grassi	g	10,9
- di cui saturi	g	6,82
Carboidrati	g	3,5
- di cui zuccheri	g	3,5
Proteine	g	8,8
Sale	g	0,19

*i valori riportati sono il risultato di specifiche determinazioni analitiche e/o ricerche bibliografiche.

Bari, 06 marzo 2015

Pag. 2 di 2

NISI & C. SYNTHESY S.C.S.

SICUREZZA ALIMENTARE - SICUREZZA AMBIENTALE - AUDITING - COMPONENTE ORGANISMO DI RICERCA
FORMAZIONE CONTINUA - CONSULENZA AGROZOOTECNICA ACCREDITATA IN PUGLIA E BASILICATA

Sede legale: Via G. Marconi, 9 - 85026, PALAZZO SAN GERVASIO (PZ) - Sede operativa: Via C. Rosalba, 47/Z - 70124, BARI (BA)
E mail: scs.alimenti@gmail.com - Web site: <http://www.synthesy.it> - Fax: 080 9190213 - P. IVA: 01733910762