

# Ricotta 750g



## 104340 | Ricotta fresca

Ricotta fresca prodotta esclusivamente da siero di latte dolce. Ha un sapore dolce, delicato ed è povero di grassi.

Nell'utilizzo assomiglia al mascarpone ed è perciò adatta per la preparazione di dolci, come il dolce al formaggio. Spesso viene montata con zucchero, cannella e cioccolato per preparare deliziosi dessert. Ma si adopera anche volentieri per la preparazione di salse e di ravioli.

|                        |  |
|------------------------|--|
| Descrizione:           | Ricotta  |
| Provenienza del latte: | Alto Adige, Alta Pusteria                                  |
| Ingredienti:           | Siero di <b>latte, latte</b> , acidificante: acido citrico |
| Scadenza:              | 7 giorni   |
| Stoccaggio:            | conservare a +4°C  |
| Dimensioni:            | Diametro: 15 cm, altezza: 6 cm                             |
| Contenuto:             | ca. 750gr  |





Latteria Tre Cime  
Via Pusteria 3/C  
I-39034 Dobbiaco

TEL 0039 | 0474 | 971300  
FAX 0039 | 0474 | 971333

www.3cime.it  
info@mondolattetrecime.com



**NON OGM**



## DATI GENERALI

|                        |   |                  |        |
|------------------------|---|------------------|--------|
| Provenienza del latte: | Alto Adige, Alta Pusteria - Dobbiaco, Villabassa, San Candido |                  |        |
| Contenuto:             | Ca. 750g  |                  |        |
| Misure confezione:     | Diametro: 15 cm   | altezza: 6 cm    |        |
| Scadenza:              | 7 giorni  |                  |        |
| Unità di vendita:      | Cassa   | 12 pezzi / cassa |        |
|                        | 11 kg   | Codice           | 104340 |

## DATI TECNICI

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| Ingredienti:  | Siero di <b>latte, latte</b> |
| Acidificante: | acido citrico                |
| Stoccaggio:   | conservare a +4°C            |

|                                |              |                   |                                       |
|--------------------------------|--------------|-------------------|---------------------------------------|
| Apporto nutrizionale per 100g: | Energia:     | 129 kcal / 539 kJ |                                       |
|                                | Grasso:      | 7,5 g             | - di cui acidi grassi saturati: 5,3 g |
|                                | Carboidrati: | 3,8 g             | - di cui zuccheri: 3,8 g              |
|                                | Proteine:    | 11,5 g            |                                       |
|                                | Sale:        | 0,1 g             |                                       |

|                           |                           |        |  |
|---------------------------|---------------------------|--------|--|
| Caratteristiche chimiche: | Grasso minimo             | 9,0 %  |  |
|                           | Contenuto secco           | 30,0%  |  |
|                           | Grasso in contenuto secco | 35,0 % |  |
|                           | Acqua                     | 60,0 % |  |

## CONTROLLO DI QUALITÀ

Fed. delle Latterie Sociali Altoatesine dalla raccolta del latte al prodotto finito

## MATERIALE D'IMBALLAGGIO

|             |                      |               |  |
|-------------|----------------------|---------------|--|
| Confezione: | Carta per alimentary |               |  |
|             | Diametro: 15 cm      | Altezza: 6 cm |  |

## DATI DI IMBALLAGGIO

|                         |           |           |         |  |
|-------------------------|-----------|-----------|---------|--|
| Unità di vendita:       | Pezzo     | 0,75 kg   |         |  |
| Cassa:                  | Lunghezza | Larghezza | Altezza |  |
|                         | 41 cm     | 32 cm     | 27 cm   |  |
| Pezzi per cassa:        | 12 kg     |           |         |  |
| Peso:                   | 9 kg      |           |         |  |
| Peso netto della cassa: | 2 kg      |           |         |  |

Versione 01: verificato elettronicamente 2 .0 .2019