

RICOTTA DI PECORA

Ricotta di pecora a forma di tronco di cono, dal colore bianco e dal gusto delicato. Ha una consistenza pastosa e cremosa.



Denominazione di vendita: Ricotta di pecora

INGREDIENTI

LATTE di PECORA, siero di latte di pecora
Senza conservanti aggiunti

Contiene allergeni, non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	180 kcal / 752 Kj
Grassi	8 g
Di cui acidi grassi saturi	2,6 g
Carboidrati	3,5 g
Di cui zuccheri	1,9 g
Proteine	23 g
Sale	0,05 g
Colesterolo	25 g

Shelf life: 15 gg a confezione integra

Conservazione: in frigo (max + 4° C)

CONFEZIONAMENTO:

Fuscelle da 250 gr e 1,2 kg circa sottovuoto.
Da vendersi a peso.

Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

pH: 5,70 -6,00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Coliformi totali < 10000 ufc/g
E. Coli < 100 ufc/g
Coag. Termi. + Aurei < 100 ufc/g
Salmonella Assente in 25 g
Listeria m. Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004
E Reg. CE n. 1441/2007



**CASA
PROCACCI**
SAPORI FATTI A MANO

Procacci S.n.c. di Francesco e Davide e C.
Viale delle Vigne, 22 - 70033 Corato (BA)
C.F. e P.IVA 07308150726
T. 080.8724152 - info@casaprocacci.it

www.casaprocacci.it