



Espressione di Sardegna

Dulche

RICOTTA FERESCA DI PECORA • FRESH SHEEP'S MILK RICOTTA

INGREDIENTI Siero di latte di pecora, sale. Origine del latte: Italia.

DIMENSIONI E PESO Forma intera: diametro minore 12 cm, altezza 12 cm, peso 1,6-2 kg.

FORMATI E PORZIONATURE Forma intera.

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO Incartata con carta vegetale.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE (PARAMETRO - % T.Q.)

pH 6.20 - Umidità 70-75 - Grasso 14-20
Cloruro di sodio NA - Sostanza secca 25-30

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria Monocytogenes: Assente in 25 g
Salmonella spp: Assente in 25 g
Staphylococcus aureus: < 10 UFC/g
Escherichia Coli: < 10 UFC/g

TRATTAMENTI ESEGUITI

Riscaldamento del siero a temperatura > 75°C

CONSERVANTI E COLORANTI Non presenti.

ALLERGENI Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte.

STAGIONATURA Si consuma dopo poche ore dalla produzione.

CONSERVAZIONE Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +2°/+4°C.

SHELF-LIFE 7 giorni dal confezionamento.

DESTINAZIONE E MODALITÀ D'USO Prodotto destinato a tutti i consumatori di ogni età tranne i soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.

IMBALLAGGIO PRIMARIO Incartata con carta vegetale per alimenti idrorepellente.

IMBALLAGGIO SECONDARIO Casse in polistirolo da 8 pezzi.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100 g	
Energia	742 kJ / 179 kcal
Grassi	15 g
di cui acidi grassi saturi	10 g
Carboidrati	3,5 g
di cui zuccheri	3,4 g
Proteine	8,6 g
Sale	0,25 g

ALLEVATORI DI MORES Società Cooperativa Agricola

Via Risorgimento 4, 07013 Mores (SS) - Sardegna - Italy - T +39 079 706002 - www.coopmores.net - coopmores@tiscali.it