



ALIMENTARE
FRESCO

CACIOTTA - RICOTTA

RICOTTA AFFUMICATA GR.500X18



CODICE
00742

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Ricotta vaccina sottoposta a trattamento di affumicatura.

In confezione sottovuoto da 500 gr.

Origine del latte: Italia

INGREDIENTI

Siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico. Può contenere tracce di Lisozima (proteina da UOVO).

***LATTE, UOVO

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

Forma conica con diametro di circa 8/10 cm, peso medio 0,5 kg. Pasta morbida, compatta, di colore bianco panna o avorio, crosta assente. Colore, sapore e odore caratteristici dell'affumicatura.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero ad una temperatura tra 0°C e + 4°C.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

60 giorni



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it