



**ALIMENTARE  
FRESCO**

CACIOTTA - RICOTTA

**RICOTTA  
KG.1,5X2**



latteria e caseificio



**CODICE  
04579**

### **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Ricotta in vaschetta da 1,5 Kg.  
Latticino ottenuto dalla denaturazione acido-termica delle siero proteine del siero stabilizzato termicamente.  
Origine del latte: Italia.

### **STAGIONATURA**

Il prodotto è pronto per il consumo una volta confezionato e dopo aver subito l'abbattimento della temperatura a valori < a 4 °C.

### **INGREDIENTI**

Siero di LATTE vaccino, LATTE vaccino, sale.  
\*\*\*LATTE

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

Odore caratteristico di latte; colore bianco, sapore dolce, fresco.

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Massimo +4 °C

### **TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE**

45 giorni dal giorno di confezionamento.

*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](http://www.marchispa.it)