



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO PORZIONATO

RICOTTA FIOCCATA BASSA UMIDITÀ - KG.1.5X4



CODICE
12444

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Ricotta ottenuta per coagulazione acido-termica di siero di latte vaccino, stabilizzata termicamente prima del confezionamento.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: Latte di Paesi UE

Paese di trasformazione: Italia

INGREDIENTI

Siero di LATTE vaccino, crema di siero di LATTE vaccino, crema di LATTE vaccino, sale. Senza conservanti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: leggermente ruvida

Pasta: struttura grumosa non coerente, colore bianco

Sapore: latticino fresco esente da sapori estranei

Odore e aroma: latticino fresco

Consistenza: compatta, granulosa

CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura di massimo +4 °C

UTILIZZO

E' un prodotto ideale per la cucina professionale, adatta sia per piatti caldi che per piatti freddi.

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