



Società Agricola **AGRIMIRRA** SS
Via Acqua dei Pioppi, 46
84025 Eboli (SA) ITALIA
Tel. 0828.651258
info@agrimirra.it

www.agrimirra.it



RICOTTA SECCA

.....

PESO E FORMATI DISPONIBILI

500 g / 600 g

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

Energia/Energy.....	1267,5 kJ/303,6 kcal
Grassi/Fat.....	24,3 g
di cui saturi/of which saturated.....	17,1 g
Carboidrati/Carbohydrate.....	4,6 g
di cui zuccheri/of which sugar.....	4,6 g
Proteine/Proteins.....	16,3 g
Sale/Salt.....	1,6 g

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

TIPOLOGIA E DENOMINAZIONE DI PRODOTTO

Prodotto caseario ottenuto da siero di latte

SEDE UNITÀ PRODUTTIVA

Via Acqua dei Pioppi, 46 Eboli (SA) ITALIA

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

MATERIA PRIMA

Siero di **LATTE** vaccino

INGREDIENTI/COADIUVANTI TECNOLOGICI

Sale

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

DATI PRODUTTIVI

LAVORAZIONE

Prodotta con siero bovino estratto dalla cagliata del latte, con aggiunta di sale; la ricotta inizia a fiorire ad una temperatura di 85°C; dopo un giorno in cella frigo, viene messa in salamoia per 30 minuti prima di ritornare in cella di stagionatura.

DURATA STAGIONATURA

40/50 giorni

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

In cella

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra 0°C e +4°C

TEMPERATURA DI SOMMINISTRAZIONE

Tra 14°C e 18°C

MODALITÀ DI TRASPORTO

In camion frigo

TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE

30 giorni; 60 giorni sottovuoto