



Laboratorio Artigianale

MARTARELLI MARIA LUISA

Via A. Volta 1/3
60020 Camerata Picena (AN)
Tel. +39 071 946060 – Fax. +39 071 9470019
P.IVA 00442720421

www.martarelliformaggi.it – info@martarelliformaggi.it



RICOTTA DI PECORA



SCHEDA TECNICA

Lavorata a mano, per non perdere la morbidezza della pasta, con l'aggiunta di latte per renderla più morbida ed ottenuta per affioramento naturale.

Ingredienti	Siero di latte di pecora, latte di pecora ps, caglio, sale.
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
Caratteristiche	Cremosa, sapore delicato.
Stagionatura	-
Scadenza	10 gg – 12gg con confezionamento atm
Conservazione	+0/4 °C

FORMATI / CODICE

CODICE	FORMATO	PESO KG	
003	FUSTELLA TERMOSALDATA SOTTOVUOTO	1.3/1.5	
119	FUSTELLA TERMOSALSATA ATM CONTROLLATA	1.3/1.5	