



## Ricotta di pecora



### Scheda Tecnica

Formaggio tenero, lavorato a mano, con latte e latte ovino a fermentazione naturale.

Ingredienti	Latte pastorizzato, latte ovino pastorizzato, caglio caprino, sale. LATTE ITALIANO
Conservanti	Crosta non edibile trattata in superficie: E235 - E203
Coloranti	Assenti
Caratteristiche	Pasta cremosa, sapore delicato, colore paglierino
Stagionatura	20/30 gg
Scadenza	120 gg
Conservazione	+4/8 °C, si consiglia di tenere a temperatura ambiente 1 ora prima di consumare
Allergeni	Latte
Imballaggio	1 pz per cartone (40x40x17), 6 cartoni per strato epal, max 10 strati

### Formati/Codice

CODICE	FORMATO	PESO
049	SCODELLATO	16/18

MARTARELLI FORMAGGI S.r.l



## Ricotta di pecora



## Tabella Nutrizionale

Per 100 gr		
	VALORE	UM
Calorie	158	Kcal
Grassi	11,5	g
Saturi	5,6	g
Colesterolo	42	mg
Sodio	85	mg
Carboidrati	4,2	g
Fibre G	0	g
Zuccheri	0,11	g
Proteine	9,5	g
Calcio	166	mg

MARTARELLI FORMAGGI S.r.l