agenzia perdonà Rev. 2017.01

Freschi di mucca

Ricotta vaccina affumicata

Siero di latte fieno STG vaccino



Descrizione Ricotta vaccina affumicata

Ingredienti Siero di LATTE fieno STG vaccino, sale marino.

Allergeni presenti: siero di latte fieno STG vaccino e derivati.

Conservazione da 0 a 4°C

Controllo IT BIO 009 CU 83

Stabilimento IT K 8487 CE

Scheda logistica:

Nome prodotto	Ricotta vaccina affumicata
Codice articolo	F4RMA
Codice EAN	2764628
Confezione	Sottovuoto
Shelf-life	60 gg
Peso netto	200 g circa
Peso lordo	210 g circa
Dimensione cartone (lxpxh)	20x20x10 cm
Confezioni per cartone	4
Cartoni per strato	24
Strati per pallet	10

Le ricotte della Cà Verde sono prodotte, secondo il metodo tradizionale, e cioè scaldando il siero fresco appena scolato dagli stampi nei quali si è raccolto il formaggio, fino a farla affiorare in superficie in candidi fiocchi.

Non è quindi, come spesso accade, un sottoprodotto della lavorazione del formaggio, ma un latticino prezioso che richiede molta cura ed attenzione poiché solo da siero fresco e dolce, si ottengono ricotte di qualità. Con il riscaldamento del siero si ottiene la coagulazione di particolari proteine del latte (le lattoalbumine) sfuggite alla azione del caglio, che hanno il pregio di essere molto digeribili e di alto valore biologico.

In un secondo tempo la ricotta viene affumicata naturalmente con fumo prodotto da truccioli di faggio.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Energia	646 kJ – 155 kcal
Grassi	9,16 g
di cui acidi grassi saturi	5,89 g
Carboidrati	3,5 g
di cui zuccheri	3,5 g
Proteine	14,57 g
Sale	0,53 g

IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
Organismo di Controllo
autorizzato dal MiPAAF
Operatore controllato CU83

Caratteristiche microbiologiche:

Parametri	U.M.	Valori di riferimento
Coliformi totali	Ufc/g	< 100.000 in 2 su 5
Escherichia coli	Ufc/g	< 1.000 in 2 su 5
Staphilococcus a.	Ufc/g	< 100 in 2 su 5
Salmonella	n°/25 g	Assente in 5 da 25 g
Listeria m.	n°/25 g	Assente in 5 da 25 g

Cà Verde Bio Soc. Coop. Agricola
Via delle Fosse, 10 - Vallese di Oppeano, Verona - Italia
Tel. +39 045 8415354 - Fax +39 045 8488934
info@caverde.com - **www.caverde.bio**