



I NOSTRI FORMAGGI PER LA TUA TAVOLA

**Mousse di latte**



# Mousse di Latte

<b>Denominazione legale:</b>	Ricotta di latte intero, prodotto lattiero-caseario
<b>Ingredienti</b>	LATTE vaccino pastorizzato, sale.
<b>Struttura</b>	Morbida - Aw >0,92 - pH = 6,0-6,3
<b>Trattamenti subiti</b>	Pastorizzazione del latte a 73°C per 30", riscaldamento della miscela a 87-88 °C aggiunta di sale ed affiorante per ricotta, sosta di affioramento, trasferimento manuale della ricotta nelle fuscelle, trasferimento in cella di abbattimento a T <4 °C, confezionamento.
<b>Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005</b>	Listeria m. assente in 25 g; Salmonella ssp assente in 25 g; Staf. Aureus <10 ufc/g; E. coli <100 ufc/g; Coliformi a 30 °C <10.000 ufc/g

## Informazioni nutrizionali valori medi per 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	Kcal	195
	KJ	808
GRASSI	g	16
di cui saturi	g	11
CARBOIDRATI	g	3,0
di cui zuccheri	g	3,0
PROTEINE	g	9,7
SALE	g	0,71

<b>Shelf life</b>	Temperatura	<4° C
	Range di vita	12 gg

	<b>Codice</b>	<b>Confezionamento</b>	<b>Peso</b>		
<b>Libero servizio</b>	MLL2	Vaschetta ATM	g	200	ca.
<b>Banco gastronomia</b>	MLG19	TRONCHETTO - Incarto	g	1900	ca.
	MLS19	SCOLAPASTA in vasca termosigillata	g	1900	ca.
	MLG5	Incarto	g	500	ca.
	MLGV3	Etichetta e vaschetta termosigillata	g	300	ca.

## Caratteristiche organolettiche

Mousse di latte: realizzata unicamente con latte intero, la mousse di latte contiene molte proteine ad alto valore digestivo. Di colore bianchissimo, ottima come gusto e consistenza, ha pasta fine e tattilità al palato.



### CASEIFICIO COMELLINI ROBERTO S.p.A

Via Flavio Gioia, 6 - 40024 Castel S. Pietro Terme (BO)

Tel. 051 941376 - Fax 051 944969

P.IVA 00657851200 - R.I. di Bologna/C.F. 03752400378

info@caseificiocomellini.com - [www.caseificiocomellini.com](http://www.caseificiocomellini.com)