



I NOSTRI FORMAGGI PER LA TUA TAVOLA

**Ricotta**



**Ingredienti** Siero vaccino pastorizzato con aggiunta di LATTE vaccino pastorizzato, sale.

**Struttura** Prodotto lattiero caseario fresco a pasta molle, deperibile secondo quanto indicato dal D.M. 16/12/1993

**Trattamenti subiti** Riscaldamento del siero a 70-75 °C, aggiunta di latte pastorizzato, riscaldamento a 83-85 °C, aggiunta di sale per ricotta, sosta di affioramento, trasferimento manuale della ricotta nelle fuscelle, trasferimento in cella di abbattimento a T < 4 °C, confezionamento.

**Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005** Listeria m. assente in 25g; Stafilococchi coagulasi positivi <10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g

**Informazioni nutrizionali  
valori medi  
per 100g di prodotto**

VALORE ENERGETICO	Kcal	121
	KJ	505
GRASSI	g	8,1
di cui saturi	g	5,7
CARBOIDRATI	g	3,4
di cui zuccheri	g	3,4
PROTEINE	g	8,7
SALE	g	0,86

**Shelf life** Temperatura < 4° C  
Range di vita 12 gg

	<b>Codice</b>	<b>Confezionamento</b>	<b>Peso</b>		
<b>Banco gastronomia</b>	RIG12	Incarto	g	1200	c.a.
	RGF12	Fuscella termosaldata	g	1200	ca.
	RIG2	Incarto	g	250	ca.

**Caratteristiche organolettiche** Frutto della coagulazione delle proteine del siero con l'aggiunta di latte vaccino intero.



**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)