



IT
16098
CE

Ricotta di Bufala 250 g sottovuoto /vacuum bag

Peso medio (g) / Average Weight (g)

250

Rispetto dei parametri e limiti del / Always keeping to the limitations and conditions of

Reg CE 853/2004 - Reg CE 2073/2005 - Reg CE 1441/2007 - Reg CE 1169/2011

pH: 6,47;

Coliformi totali : < 100 ufc/g;

E.Coli : < 10 ufc/g;

Staf. Coag. Termi.+ aurei : < 100 ufc/g;

Salmonella: assente in 25 g;

Listeria m. : assente in 25 g

Aflatossina nel latte: $\leq 0.05 \mu\text{g/kg}$

Shelf life

20 gg a confezione integra / 20 days with undamaged bag

Shelf-life dopo apertura : *come da scadenza*

Temperatura conservazione / Storing temperature

+ 4 °C

Ingredienti / Ingredients

Siero di latte di bufala (99 %), latte di bufala (0.2 %), sale (0.04 %) / buffalo whey, buffalo milk, salt.

Coloranti / Food colours

Assenti / Free

Conservanti / Preservatives

Assenti / Free

Contiene allergeni: lattosio /

contains allergens: lactose

Origine del latte:

ITALIA

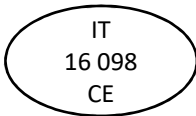
Milk origin:

ITALY

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Average nutrition facts for 100 g of product	
Valore energetico/ Energy value	788 Kj 190 Kcal
Grassi/ Fat	15 g
di cui saturi/ of which saturated	9.2 g
Carboidrati/ Carbohydrates	6.3 g
di cui zuccheri/ of which sugars	6.3 g
Proteine/ Protein	7.4 g
Sale/ Salt	0,56 g
Calcio/ Calcium	211 mg (26 % VNR)*
*VNR= VALORI NUTRITIVI DI RIFERIMENTO/ NUTRIENT REFERENCE VALUES	



Ricotta di Bufala



Informazioni logistiche / Logistics information

Peso prodotto medio per confezione (g) Weight average per pack(g)	250
Codice EAN / Code EAN	8033695690081
Codice articolo	ERNNP00250-O-00250
Tipologia confezione Packing primary case	Busta sottovuoto Vacuum bag
Tipologia imballo Packing case	Polistirolo/cartone polystyrene box/cardboard box
Misure per imballo (cm) Measures per packing (cm)	"
Pezzi per imballo Pieces per packing	8
Peso lordo cartone (kg) Gross weight box (kg)	2.62
Tipologia pallet/ Type of pallet	"
Imballi per strato/ Packages per layer	"
Strati max pallet/ Max layers pallet	8/10



IT
16 098
CE

Ricotta di Bufala

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO / ASPECT

- Crosta assente / Crust absent;
- Presenza di una pelle di consistenza tenera / Presence of a soft skin;
- Superficie liscia e lucente, omogenea / Smooth, shiny ;
- Di colore bianco porcellana / White porcelain colour.

CONSISTENZA / TEXTURE

- Morbida e cremosa / Soft and creamy.

SAPORE / FLAVOUR

- Delicato e leggermente dolce / Delicate and slightly sweet.

ODORE / FLAVOR

- Tipico di latte / Typical of milk.

COME CONSUMARLA AL MEGLIO / HOW TO EAT IT BETTER

La ricotta è ottima gustata in purezza anche come dessert. Essendo però molto versatile si usa in molte preparazioni / Ricotta cheese is excellent enjoyed in purity as a dessert. However, being very versatility it is used in many preparations.