

<b>Identificazione</b>	<b>RICOTTA FRESCA</b>
<b>Autorizzazione sanitaria</b>	IT 05/035 CE
<b>Descrizione prodotto</b>	Latticino ottenuto dalla ricottura del siero rimasto, dopo la preparazione del formaggio.
<b>Ingredienti costitutivi</b>	Siero dolce di latte vaccino e panna di affioramento di latte vaccino
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
<b>Dietologia</b>	100 gr. contengono: 70 gr. acqua, 10 gr. proteine, 8 gr. di grasso, 135 calorie
<b>Consumo</b>	Da tavola e da cucina
<b>Caratteristiche fisiche e sensoriali</b>	Pasta morbida a struttura granulosa non compatta, colore bianco. Crosta assente. Sapore delicato.
<b>Caratteristiche di lavorazione</b>	Riscaldamento del siero a 82°C. e coagulazione naturale del siero proteine in esso contenute. Per facilitare la coagulazione la tecnologia di produzione prevede, durante la fase di riscaldamento, l'aggiunta di un coagulante acido. L'estrazione della massa solidificata avviene con un mestolo forato per la successiva immissione in contenitori forati per la finitura dello spurgo in circa 12 ore.
<b>Temperature di conservazione</b>	0 – 4°C.
<b>Shelf life</b>	8 giorni dalla produzione