



## Ricotta di pecora Marella

*Una tovaglietta  
per ogni prodotto*

### **Ingredienti:**

Siero di LATTE di pecora, LATTE di pecora e sale.

**Origine del latte:** Italia.

### **Shelf Life:**

In cella frigorifera a temperatura di + 4°C durata 9 giorni.

### **Caratteristiche fisiche:**

Forma tronco conica peso circa 2kg.

### **Confezionamento:**

Fuscella in plastica contenuta in vaschetta in plastica sigillata ermeticamente.

### **Conservanti:**

Nessuno.

### **Conservazione:**

In frigorifero a +4°C, non a contatto con altri alimenti che potrebbero variarne le caratteristiche ed il sapore.

### **Distribuzione:**

Catena del freddo quindi celle frigo e automezzi isotermitici. Massima cura dell'aspetto igienico.

### **Imballo:**

Cassa da 2 pezzi.

### **Destinazione d'uso:**

Alimento edibile per tutti, ad eccezione di soggetti intolleranti al latte e alle proteine del latte.

### *Descrizione:*

Tipica Ricotta di latte di pecora.

La "MARELLA" è oggi riconosciuta come una delle migliori sul mercato italiano, la prima sul mercato di Roma.

L'aspetto cremoso ed il suo intenso profumo sono dovuti fondamentalmente alla freschezza del latte proveniente esclusivamente da pascoli laziali.

Ottima da sola o come condimento per i più svariati cibi (dal caffè, alla pasta). Col miele, confetture e col cacao si trasforma in un dessert rapido, leggero e prelibato. La si può gustare sorseggiando vini bianchi, freschi, profumati e aromatici.

### **Codice Prodotto: PR1**

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**

Energia	642 kJ/154 kcal
Grassi	11 g
di cui acidi grassi saturi	7,5 g
Carboidrati	4,4 g
di cui zuccheri	4,4 g
Proteine	9,4 g
Sale	0,40 g
Calcio	264 mg (33%*VNR)

\* Valori nutritivi di riferimento



Prodotti a *Km zero*

*la genuinità dei Pascoli Romani*