



Ricotta Romana DOP Marella



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 isotermici. 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:

Ricotta Romana DOP di latte di pecora.

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), la si può gustare sorseggiando vini bianchi, freschi, profumati e aromatici.

Codice Prodotto: PR5

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	0,4 g
Calcio	264 mg (33% VNR*)

* Valori nutritivi di riferimento



Prodotti a *Km zero*

la genuinità dei Pascoli Romani