

TOSCANELLA RICOTTA SALATA SALTY RICOTTA CHEESE

Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

INGREDIENTI INGREDIENTS

Siero di latte ovino e sale;
Sheep's milk whey and salt.

ALLERGENI ALLERGENS

Latte
Milk

CARATTERISTICHE CHARACTERISTICS

Latticino ottenuto per riscaldamento del siero della lavorazione dei formaggi di pecora; prodotto a pasta bianca, asciutta e friabile, di gusto salato e saporito, particolarmente adatta alla preparazione di antipasti e primi piatti.
Dairy product obtained by heating the whey of sheep's cheese processing, is a white paste product, dry and crumbly, salty and savory flavor, especially suitable for the preparation of appetizers and first courses.

Diametro delle facce di 16-18 cm / *Diameter of the wheel: 16-18 cm*

Altezza dello scalzo di 8-10 cm / *Edge: 8-10 cm*

Forma cilindrica a facce piane / *Cylindrical shape with flat surfaces*

ASPETTO ESTERNO EXTERNAL ASPECT

Forma cilindrica, dal diametro di 16-18 cm e altezza di 8-10 cm;
Cylindrical shape with a Diameter of 16-18 cm and an edge of 8-10 cm.

CONFEZIONAMENTO PACKAGING

Primario: Busta sottovuoto per forma intera o porzionata

Secondario: numero 6 forme per collo (di cartone)

Terziario: numero 20 colli per pallet

Primary: *Vacuum bag for whole or portioned shape*

Secondary: *number 6 pieces per package (cardboard)*

Tertiary: *number 20 packages per pallet*

STAGIONATURA AGING

12 giorni per la vendita diretta;

12 days for direct selling.

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO STORAGE TEMP.

4 ± 2°C

DATA DI SCADENZA SHELF LIFE

90 giorni per il prodotto confezionato sottovuoto;

90 days for the vacuum-sealed packed product.

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration

Valori medi per 100g / Average value per 100g

Valore energetico / <i>Energy Value</i>	857,65 kj 205,90 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	14,0 g
di cui Acidi grassi saturi / <i>of which Saturated Fatty Acids</i>	11,2 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	3,9 g
di cui Zuccheri / <i>of which Sugar</i>	2,8 g
Proteine / <i>Protein</i>	16,2 g
Sale / <i>Salt</i>	1,8 g