



## Ricotta bio Cà Verde

di siero e latte vaccino di  
Agricoltura Biologica



Le ricotte della Cà Verde sono prodotte, secondo il metodo tradizionale, e cioè scaldando il siero fresco appena scolato dagli stampi nei quali si è raccolto il formaggio, fino a farla affiorare in superficie in candidi fiocchi.

Non è quindi, come spesso accade, un sottoprodotto della lavorazione del formaggio, ma un latticino prezioso che richiede molta cura ed attenzione poiché solo da siero fresco e dolce, si ottengono ricotte di qualità. Con il riscaldamento del siero si ottiene la coagulazione di particolari proteine del latte (le lattoalbumine) sfuggite alla azione del caglio, che hanno il pregio di essere molto digeribili e di alto valore biologico.

In cucina le ricotte si lasciano apprezzare da sole, addizionate con miele o condite con erbe aromatiche, nelle più diverse preparazioni gastronomiche sia dolci che salate.

<b>Descrizione:</b>	Ricotta di mucca fresca tradizionale
<b>Ingredienti:</b>	Siero, sale marino,
<b>Conservazione:</b>	da 0 a 4°C
<b>Controllo:</b>	Istituto di Certificazione Etica e Ambientale Aut. Mi.PAF n 91737-18/07/02 - IT ICA E013 T000029
<b>Stabilimento</b>	Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR), IT 05-200 CE

### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

Energia	162 kcal - 676 kj
Grasso	10
Proteine	14
Zuccheri	4
Sale NaCl	0.5

### Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	Unità di Misura	Valori di Riferimento
Coliformi totali	Ufc/g	< 100.000 in 2 su 5
Escherichia coli	Ufc/g	<1000 in 2 su 5
Staphilococcus a.	Ufc/g	<100 in 2 su 5
Salmonella	n/25 g	Assente in 5 da 25 g
Listeria m.	n/25 g	Assente in 5 da 25 g

### Scheda logistica

Nome Prodotto	Ricotta
Codice articolo	F4RMPF
Codice EAN	8015274200013
Confezione	Vasetto atm. protettiva
Shelf-life	20 gg
Peso netto	250 g m.g.
Peso lordo	272 g circa
Dimensioni cartone	cm 20x20x10h
Confezioni per cartone	4
Cartoni per strato pallet	24
Strati per pallet	10