



CONSORZIO PRODUTTORI
latte maremma[®]

Ricotta mista

Prodotta con siero di latte bovino e ovino

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Ricotta mista

Cod. Interno: 798

TIPO DI PRODOTTO:

Derivato del latte ottenuto per coagulazione acido termica di miscele di siero di latte bovino e ovino in proporzioni variabili.

ORIGINE MATERIA PRIMA:

Latte proveniente esclusivamente da stalle della provincia di Grosseto

INGREDIENTI: Siero di latte pastorizzato bovino e ovino

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Umidità: 75%
Grasso (sul tal quale): 12-16%
Grasso (sul secco): 40-46 %
Proteine: 10-14%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Prodotto conforme al regolamento CE 2073/2005

CARATTERISTICHE CONTENITORE PRIMARIO:

Fuscella con film termo riscaldato

CONSERVAZIONE: In frigo a + 4 C°

CONSERVABILITÀ: 8 giorni



Via Scansanese 150 - 58100 Grosseto
tel. 0564 26393 - fax 0564 412665
www.lattemaremma.it