



## Ricotta Salata di Bufala

### CARATTERISTICHE TECNICHE

<b>Zona di Produzione</b>	Basilicata	
<b>Metodo di produzione</b>	Artigianale	
<b>Materia prima</b>	Latte di bufala crudo o pastorizzato, caglio	
<b>Periodo di Produzione</b>	annuale	
<b>Maturazione</b>	Minimo 20 giorni	
<b>Peso e dimensioni</b>	1-1.5 kg; 20 – 25 cm diametro	
<b>consistenza a pasta</b>	Semi-dura	
<b>Grassi</b>	45% F-DM	
<b>Produttori</b>	Fresca Italia s.r.l	
<b>Formato</b>	Cilindro	
<b>Codice</b>	RB	
<b>Marchio</b>	Fresca Italia	
<b>Codice EAN prodotto</b>	8054890120050	
<b>Codice EAN confezione</b>		
<b>Codice doganale</b>	04069069	
<b>Temperatura di conservazione</b>	2-5 °C	
<b>Scadenza</b>	180 gg	
<b>Codice Stabilimento</b>	I 17 88	

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**La Ricotta Salata di Bufala è un prodotto unico dal sapore delicato e fruttato con una finitura salata. Una specialità fatta con il 100% di latte di bufala proveniente da allevamenti locali selezionati. La ricotta fresca viene lavorata e salata con sale marino grosso. Dopo una stagionatura di circa 30 giorni la ricotta secca è pronta per essere degustata. La sua consistenza compatta e il suo sapore deciso è un ottimo ingrediente per condire pizza e pasta esaltandone il gusto ed accompagna molto bene le insalate.**



PRODOTTO	CONFEZIONE			CONFEZIONAMENTO			
CODICE	TIPO	PESO LORDO	DIMENSIONI	TIPO	PESO LORDO	DIMENSIONI	
<b>RB</b>	<b>CARTONE</b>	<b>6.00 kg</b>	<b>40X20X20</b>	<b>CARTA</b>	<b>1 -1.5 kg</b>	<b>15 – 20 CM</b>	
PRODOTTO	PALLETTIZZAZIONE						
CODICE	TIPO	CARTONI PER PIANO	PIANI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI	PESO LORDO	PROTEZIONE
<b>PALL</b>	<b>EUR</b>						<b>SI</b>