



RICOTTA STAGIONATA

Cod. documento:
Rev. 0 del ..0..2017
Pagina 1 di 1

CARATTERISTICHE TECNICHE

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| Formato | Tronco - conica |
| Codice | RS |
| Marchio | Fresca Italia |
| Codice EAN prodotto | 8054890120036 |
| Codice EAN confezione | |
| Codice doganale | 04069069 |
| Temperatura di conservazione | 2 – 5 C° |
| Scadenza | 180 giorni uscita caseificio |
| Codice Stabilimento | I 17 88 |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Da secoli, forse millenni, il metodo più naturale per conservare la ricotta è quello di salarla. Questo prodotto si ricava dal siero, che contiene le siero-proteine, la base solida della ricotta. Il siero viene portato ad 85 gradi °C e si determina la caduta della sieroproteina e quindi la formazione della ricotta. Il tutto viene lasciato a riposo per alcuni minuti e poi raccolto. Terminato lo spurgo del siero, la ricotta viene posta su tavole di legno e quindi salata, a secco. Lì rimane fino a indurimento della pasta. Principalmente utilizzata grattugiata su paste e zuppe, è ottima consumata da sola a fette o insieme a verdure crude in pinzimonio. Notevole se abbinata a frutta come pere ed uva. Si accompagna piacevolmente a vini bianchi freschi e leggeri.



| PRODOTTO | CONFEZIONE | | | CONFEZIONAMENTO | | | |
|----------|------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------|------------|------------|
| CODICE | TIPO | PESO LORDO | DIMENSIONI | TIPO | PESO LORDO | DIMENSIONI | |
| RS | CARTONE | 6.00 kg | 40X20X20 | CARTA | 0.4 -0.5 kg | | |
| PRODOTTO | PALLETTIZZAZIONE | | | | | | |
| CODICE | TIPO | CARTONI PER PIANO | PIANI PER PALLET | PEZZI PER PALLET | DIMENSIONI | PESO LORDO | PROTEZIONE |
| PALL | EUR | | | | | | SI |