

Ricotta Forte Vaccina



La **Ricotta Forte** ha una larga diffusione su tutto il territorio pugliese in special modo nell'area del Salento e del brindisino e parte del barese. Di consistenza burrosa, dal colore bianco avorio, si produce riscaldando il siero proveniente dal latte ovino o vaccino fino alla temperatura di 90 gradi. La ricotta ottenuta incomincia a galleggiare, a questo punto si lascia rassodare fino ad una completa condensazione, dunque la si raccoglie in contenitori.

La ricotta fresca, diventa piccante attraverso un processo di maturazione effettuato in recipienti ad uso alimentare. Nei recipienti si aggiunge ricotta fresca e con un agitatore si mescola di tanto in tanto. Si aggiungono piccole percentuali di sale fino alimentare. Questo processo di maturazione che supera i 6-7 mesi di stagionatura finisce quando la ricotta è piccante all'assaggio organolettico.

Formaggio compatto, dal gusto deciso e piccante trova naturale utilizzo in cucina accompagnato con piatti rustici e con piatti di pasta asciutta.



PEZZATURA E FORMA:	Vasetti da 500 g.
DEFINIZIONE:	Prodotto caseario di colore bianco, dal sapore deciso e piccantino e privo di crosta.
INGREDIENTI:	Siero, LATTE di vacca pastorizzato, sale.
ALLERGENI:	Contiene LATTE e LATTOSIO.
QUALITÀ:	Rispetta i parametri microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/2005 e Reg. CE 1441/2007; param. chimici Reg. CE 1881/2006 - 165/2010
ORIGINE DEL LATTE:	ITALIA
TMC E CONSERVAZIONE:	365 gg dalla data di produzione. Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 4 e +10 °C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Sale
230 Kcal / 961 KJ	21,80 g	13,40 g	0,70 g	0,10 g	7,70 g	2,00 g

CONFEZIONAMENTO

Codice	Descrizione	Confezione	Dimensione imballo in cm	Unità di imballo	Composizione del pallet	Codice EAN
RICFOR500	Ricotta forte vaccina Vas 500 g	Vasetto da 500 g				8032942574228



Tutti gli imballi sono conformi alla: legislazione comunitaria Reg. CE 1935/2004, Reg.CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006, Reg.CE 10/2011e ss.mm.ii.; legislazione italiana DPR 777/82 e ss.mm.ii. e DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.

