RICOTTA DOLCE E SALATA

Un prodotto fresco e cremoso disponibile tutto l'anno sulla nostra tavola… è la ricotta della Fiorida.
Dolce, salata, stagionato, in confezione piccola o grande, la ricotta è un delicato sapore che accompagna i nostri pasti e ne trasforma il gusto in modo semplice e delicato.

SCHEDA TECNICA

- **Caratteristiche:** Specialità casearia ottenuta dal siero di latte di vacca Brown Swiss lavorato ad alta temperatura: la consistenza è compatta ed il gusto è cremoso.
- **Ingredienti:** Siero, **LATTE** bovino, **PANNA** e sale
- **Salatura:** A secco
- **Maturazione:** ricotta dolce – 2 ore in poi
  ricotta salata – 24 ore in poi
  ricotta stagionata – 1 mese
- **Forma:** Forma cilindrica (in contenitore)
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno
- **Modalità di conservazione:** In frigorifero ad una temperatura di circa 4° C
- **Confezionamento:** In contenitori da 300 gr e da 1 kg circa e pezzo a peso
- **Bollo CE:** IT 03 1648 CE
- **Valori nutrizionali**

Valori medi per 100 g di prodotto

Valore	kj	1171
Energetico	kcal	280
Grassi	g	17
di cui saturi	g	11
Carboidrati	g	3
di cui zuccheri	g	3
Proteine	g	28
sodio	g	18

- **Origine del latte:** Italia (prodotto direttamente in azienda)

La Fiorida s.r.l. Società agricola – Azienda Agrituristica Via lungo Adda, 12 23016 Mantello tel. 0342/680846 fax: 0342/681310
www.lafiorida.com E-mail: info@lafiorida.com Shop on-line www.shop.lafiorida.com