

RICOTTA DI CAPRA



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

La ricotta di capra si ottiene dal siero di lavorazione del formaggio caprino. Ha un intenso sapore di latte ed è particolarmente indicata per pasti leggeri.



FORMA: cilindrica

DIMENSIONI: vaschette

PESO: ~ 300 g

COLORE: bianco

CONSISTENZA: pasta morbida e friabile

SAPORE: fresco e delicato con vena lievemente acidula

ODORE: tipico di latte di capra

CROSTA: assente

STAGIONATURA: fresco

ALLERGENI: latte e derivati

CONSERVAZIONE: da +1°C a +6°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo.

FORMATI:



intero

COD EAN PRODOTTO	293574
SHELF LIFE	15 gg
PEZZI PER COLLO	8
COLLI PER STRATO	10
N° STRATI	5
TOT COLLI PER PALLET	50

SIERO DI LATTE DI CAPRA, LATTE DI CAPRA, SALE

INGREDIENTI

VALORE ENERGETICO	716 kJ - 173 kcal
ACIDI GRASSI	14 g
DI CUI SATURI	9,91 g
CARBOIDRATI	2,73 g
DI CUI ZUCCHERI	1,95 g
PROTEINE	8,91 g
SALE	0,57 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

ARRIGONI SERGIO FORMAGGI S.R.L.

SEDE: Via Vittorio Veneto, 48 Taleggio - Valtaleggio (BG) · MAGAZZINO/UFFICI: Via Pradelle, 24 Almè (BG)
Tel. 035 543535 - Fax 035 543766 · e-mail: info@sergioarrigoni.it · www.sergioarrigoni.it