

Ricotta Fresca di Bufala

Confezione	gr 100 ca – gr 250 ca - gr 400 - gr 600
Tipo di Confezione	in carta pergamenata
Scadenza	6 gg – 10 gg
Ingredienti	Siero di latte di bufala e sale
OGM	assenti
Allergeni	SI (latte)
Lotto	Il Lotto coincide con la data di produzione

Descrizione

Il siero intero, proveniente dalla lavorazione della mozzarella di bufala, è sottoposto ad un trattamento termico. La ricotta prodotta viene estratta manualmente e posta in fucella di plastica. Segue lo spurgo del prodotto e la conservazione in cella frigorifera. Il prodotto è venduto incartato.

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto si presenta di forma tronco conica. La superficie presenta rilievi che riproducono l'impronta della fucella. La pasta è granulosa, tenera e compatta, di colore bianco. Il sapore è dolce, sapido, pastoso e con aroma di latte.

Caratteristiche microbiologiche medie alla produzione

Enterobacteriaceae (UFC/g)	<100
Escherichia Coli (UFC/g)	<100
Staphilococco Aureus (UFC/g)	<100
Salmonella spp in 25g	Assente
Listeria monocitogenes in 25g	Assente