

Caseificio ESPOSITO S.r.l.

Viale Paestum 39 84025 Eboli (SA)

Ricotta di Latte di Bufala

Pezatura	
Confezione	
Tipo di Confezione	
Imballo	
Dimensione imballo	
Buste per polistirolo	
Polistirolo per pedana	
Conservazione	+4°C a +6°C
Scadenza	
Codice interno	
Ingredienti	Siero di latte di bufala, sale
Modalità di uso	
OGM	Assenti
Allergeni	SI (latte)
Lotto	

Descrizione
La ricotta viene ottenuta dalle proteine del siero di latte, o anche con l'arricchimento della stessa con il latte. Il processo di coagulazione delle siero proteine avviene ad un'alta temperatura (80-90 °C): il siero viene letteralmente ri-cotto (da cui il nome "ricotta"). La massa coagulata viene posta poi in recipienti perforati (fiscelle in plastica alimentare) per fare scolare il liquido in eccesso. Non è prevista alcuna fase di maturazione in quanto il prodotto viene venduto fresco.
Caratteristiche organolettiche
Priva di crosta la ricotta presenta forma variabile, tradizionalmente forma tronco conica. Il peso medio varia da i 250 gr. A 1 kg. La pasta è di colore bianco uniforme, la consistenza uniforme, granulosa tendente allo sfaldamento, prive di occhiature.

Caratteristiche microbiologiche medie alla produzione	
Enterobacteriaceae (UFC/g)	<100
Escherichia Coli (UFC/g)	<10
Staphilococco Aureus (UFC/g)	<10
Salmonella spp in 25g	Assente
Listeria monocitogenes in 25g	Assente

Valori nutrizionali medi alla produzione per 100/g			
		Kcal	KJ
Valore Energetico		212	885
Lipidi		17,3	
Proteine		10,5	
Carboidrati		3,07	
Sale		0,4	