



FATTORIA DEL FAGGIO
ENRICO REZZONICO
Via Petrolz – 6968 Sonvico
Tel. + 4191 943 32 57
fattoriadelfaggio@gmail.com

SCHEMA TECNICA RICOTTA DI CAPRA O VACCA



Denominazione	Ricotta di siero di latte
Descrizione	Latticino svizzero a pasta fresca, di siero pastorizzato
Metodo di realizzazione	Utilizzo di siero di latte, pastorizzazione e aggiunta di acido citrico
Maturazione e stagionatura	Da consumare fresco
Ingredienti	Siero di latte di capra o vacca, provenienza Ticino Acido citrico
Forma del prodotto	Tronco di cono Peso 300 grammi
Caratteristiche organolettiche	Crosta: assente Colore: bianco avorio Pasta: morbida, spalmabile Sapore: fragrante, delicato con note vegetali e animali e sentore di bianco d'uovo
Caratteristiche microbiologiche	E. Coli: inferiore a 10 UFC/g Staphylococcus aureus: inferiore a 10 UFC/g Listeria monocytogenes: inferiore a 10 UFC/g Salmonella: non presente in 25 g
Allergeni	Lattosio, proteine di latte caprino o vaccino
Ogm	Assenti
Confezionamento	Confezionato sotto vuoto con etichetta
Conservazione	Tra 3°C e 5°C 18 giorni dalla data di produzione
Istruzioni per l'uso	Conservare tra 3°C e 5°C