



Art.-Nr. 56025



Art.-Nr. 56030



Art.-Nr. 27050



RICOTTA

BASISINFORMATIONEN

Typologie	Das Produkt wird durch Gerinnung von Milchmolke erzeugt
Käseart	Ricotta aus Kuhmilch
Zutaten	Molke aus pasteurisierter Milch, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure
Herstellungsweise	Traditionell (per Hand geschöpft) und Industriell

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Geruch	einwandfrei, produkttypisch, ohne Fremdgerüche, fehlt fast völlig im kalten Zustand
Geschmack	neutral, ohne Fremdgeschmack, milchprodukttypisch, leicht salzig
Aussehen/Konsistenz/Textur	gleichmäßig überwiegend glatte Oberfläche, sehr feine, breiige Konsistenz im Mundgefühl weich, geschmeidig, teils griesig da es warm verpackt wird, kann sich etwas Kondenswasser an der Oberfläche bilden

Produktinformationen



Art.-Nr. 56025



Art.-Nr. 56030

NÄHRWERTE JE 100 g (DURCHSCHNITTL.)

Brennwert	Kcal 156,4- KJ 650,2
Eiweiß	7,7 g
Kohlenhydrate	5,3 g
Fett	11,6 g

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Fett in Tr.	mind. 30 %
pH - Wert	5,30 – 6,00
NaCl	max. 1%

WEITERE PRODUKTDETERMINATIONEN

Allergene	Das Produkt enthält Milcheiweiß und Laktose
Gentechnik	GMO frei
Transport- + Lagertemperatur	+4°C - +7°C

PRODUKTVARIATIONEN

Artikel Nr.	Produkt	Nettogewicht	Abpackung	Stück/Karton	MHD/Tage
27850	Ricotta tradizionale	10 kg	Vakuumverpackung	3	15
26838	Ricottina tradizionale	ca. 500 g	Vakuumverpackung	40	15
27000	Ricotta tradizionale	1,8 kg	Formsieb u. Vakuumverpackung	10	15
27050	Ricotta tradizionale	ca. 1,8 kg	Vakuumverpackung	10	15
56025	Ricotta industriale	6 kg	Schale	4	30
56030	Ricotta industriale	6 kg	Beutel	4	30



Franciamozzarella GmbH

Volkmarstr. 9-11 • D-12099 Berlin • (DE - BE - 90006 - EG)

Tel.: +49(0)30 701736-6 • Fax: +49(0)30 70178572

info@franciamozzarella.com • www.franciamozzarella.com

Stand: September 2009