



# La Ricotta

E' un formaggio fresco e soffice che si ottiene dal siero di latte che deriva dal processo di coagulazione che precede la produzione della Mozzarella, al profumo del latte aromatico delle bufale.

*It is a fresh and soft cheese that is obtained from the whey that derives from the process of coagulation that precedes the production of Mozzarella, with the aroma of buffalo milk.*

*It is a fresh and soft cheese that is obtained from the whey that derives from the process of coagulation that precedes the production of Mozzarella, with the aroma of buffalo milk.*

## La Piccola

Peso / Weight	100gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

## La Classica

Peso / Weight	250gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

## La Grande

Peso / Weight	500gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

*Confezionato in buste per alimenti con liquido di governo*  
*Packaged in food pouches with government liquid*

### Conservazione / Preservation

4° (+-2) °C

Shelf-life: 7giorni se conservata a 4°C

Shelf-life: 7 days if stored at 4 ° C

## INGREDIENTI

**Siero di Latte Bufalino e Sale**  
**Origine del Latte: ITALIA**

Buffalo milk whey and salt  
Milk origin: ITALY

### Valori nutrizionali / Nutritional facts 100 g

Valore energetico / Energy values	Kcal 150,4 Kj 629,7
Grassi / Fat	12 g
di cui saturi / saturated	9,1 g
Carboidrati / Carbohydrates	3,4 g
di cui zuccheri / sugar	1,8 g
Proteine / Proteins	7,2 g
Sale / Salt	368 mg

Allergeni: Latte o prodotti a base di latte  
Allergens: Milk or milk-based products

**PRESIDIO DIETA MEDITERRANEA**

**MEDITERRANEAN DIET PROTECTION**