

IL PARCO



Made in ITALY

Ricotta di Bufala

È ottenuta secondo il sistema tradizionale, dalla ebollizione del siero che residua dalla lavorazione del latte di bufala in mozzarella. Dal sapore dolce e delicato, pasta fine e soffice, è ottima gustata al naturale, nell'antipasto, come secondo ed anche per le svariate utilizzazioni in cucina, dai primi piatti fino al dolce.

Handcrafted according to traditions; obtained from the boiling of the residual milk used when making mozzarellas. Sweet and tender taste, mild and velvety texture, give's its best with no dressing both as a starter and as main course; it's widely used in many recipes, cakes included.

Specifiche Tecniche Technical specifications

Peso medio (g) 100 - 250 - 500 - 1500

Average weight (g)

Rispetto dei parametri e limiti del

Always keeping to the limitations and conditions of the

Reg CE 853/2004 - Reg CE 2073/2005

Reg CE 1441/2007

Termine minimo di conservazione

Mercato internazionale 15/20 gg, a confezione integra

Shelf life International market 15/20 days whit undamaged bag

Temperatura di conservazione +4° C

Storing Temperature

Ingredienti Siero di latte di bufala, latte di bufala, sale.

Ingredients Buffalo's whey, Buffalo's milk, salt.

Conservanti Assenti

Preservatives Free

Coloranti Assenti

Food colours Free,

Informazioni Nutrizionali Nutritional information

Valori medi per - Average values for	100g
Valore energetico - Energy values	KJ 624 Kcal 150
Proteine - Protein	9,6g
Carboidrati - Carbohydrates	1,48g
Lipidi - Fat	12,9g
Calcio - Calcium	-
Fosforo - Fosforus	-

Informazioni logistiche - Logistic information

Peso prodotto per confezione (g) Product weight per bag	100	250	500	1500
Tipo imballo Packing case	polistirolo polystyrene box	"	"	"
Pezzi per imballo Bag per box	15	8	6	2
Misure imballo (cm) Box dimensions	38,5x27x12,5	"	"	"
Peso netto per imballo (kg) Product net weight for box	1,5	2	3	3
peso lordo per trasporto aereo (kg) Gross weight for air freight	2	2,5	3,5	3,5

