



## RICOTTA GENTILE

Prodotta dal siero di latte ovino. Pasta dalla struttura finissima, colore candido, sapore dolce e delicato. Per la sua composizione è considerata di alto valore nutritivo. È di altissimo valore gastronomico, trova largo consumo in pasticceria e può essere impiegata come ingrediente in moltissime ricette e come condimento nei primi piatti. Forma tronco conica. Peso medio di 1,2/1,5 kg.

*Sheep's milk ricotta obtained from the whey from sheep's milk cheese precessing. Very fine texture, white colour, mild and delicate taste. Its composition imparts a high nutritional value. A prime quality food, it is extensively used to prepare pastries and cakes, in many recipens and as a condiment of first courses. Truncated cone shape. Average weight 1.2/1.5 kg.-*

### scheda prodotto

Nome prodotto:	ricotta "Gentile"
Zona di produzione:	Sardegna
Ingredienti:	siero di latte di pecora
Salatura:	nessuna
Stagionatura:	pronta per il consumo
pezzatura:	poche ore dopo la lavorazione forma tronco conica dimensioni 10/12 x 4/8 cm peso 1,2 - 1,4 kg circa
Aspetto esterno:	crosta assente
Tipo pasta:	bianca friabile
Sapore:	dolce, acidula
Temperatura di conservazione:	in frigorifero da +0°C a +4°C

Valori nutrizionali medi per 100g  
Average value for 100g

Energia - Energy	908,8 Kj - 217,2 kcal
Grassi - Fat - di cui acidi grassi saturi - of which saturates	11,4 g 8,3 g
Carboidrati - Carbohydrate - di cui zuccheri - of which sugar	2,8 g 2,8 g
Proteine / Protein	8,6 g
Sale / Salt	0,38 g

Tipologia di confezionamento:	sfuso intero
Termine minimo di conservazione:	10 giorni
Codice articolo:	102
Unità di vendita:	1
Imballo - pezzi per cartone:	Cartone - pezzi 8