

Ricotta 5kg



104345 | Frischer Halbfettkäse

Frischer Ricotta, der ausschließlich aus Süßmolke erzeugt wird, schmeckt mild, süßlich und ist nahezu fettfrei.

Er ähnelt in der Verwendung dem Mascarpone und wird ebenso wie dieser zur Zubereitung von Süßspeisen wie Käsekuchen verwendet. Oft wird er auch schaumig geschlagen und mit Zucker, Zimt und manchmal Schokolade vermischt, um verführerische Desserts zuzubereiten. Aber auch bei der Zubereitung von Soucen und Teigtaschen findet er Beliebtheit.

Beschreibung:	Ricotta
Milchherkunft:	Südtirol, Hohepustertal
Zutaten:	Molke, Milch , Säuerungsmittel: Zitronensäure
Haltbarkeit:	7 Tage
Lagerung:	1-4°C
Packung:	PP - Eimer
Größe:	Durchmesser 22,7 cm, Höhe 19,4 cm
Inhalt:	5 kg

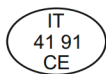




Sennerei Drei Zinnen
Pustertalerstr. 3/C
I-39034 Toblach

TEL 0039 | 0474 | 971300
FAX 0039 | 0474 | 971333

www.3zinnen.it
info@schaukaesereidreizinnen.it



OHNE GENTECHNIK



ALLGEMEINE DATEN

Herkunft der Milch:	Südtirol, Hochpustertal		
Inhalt:	5 kg		
Maße:	Durchmesser/Breite: 22,7 cm	Höhe: 19,4 cm	
Haltbar:	7 Tage		
Verkaufseinheiten:	Eimer	1 Stück	
	5,2 kg	Kodex	104345

TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	Molke, Vollmilch
Säuerungsmittel:	Zitronensäure
Lagerung:	1 – 4° C

Mittlere Nährwerte je 100g:	Energie	129 kcal/539 kJ	
	Fett	7,5 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 5,3 g
	Kohlenhydrate	3,8 g	- davon Zucker: 3,8 g
	Eiweiß	11,5 g	
	Salz	0,1 g	

Chemische Beschaffenheit:	Fett	0,2 %
	Trockenmasse	17,3 %
	Fett i.d.Tr.	0,8 %
	Wasser	82,7 %

QUALITÄTSKONTROLLE

Durch den Sennereiverband Südtirol vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt.

PACKSTOFFE

Packstoffe:	SUPERFOSS SUPERLIF T- Eimer mit Deckel und Henkel aus Polypropylen
-------------	--

PACKDATEN

Verkaufseinheiten:	Eimer	5,2 kg
Leergewicht Eimer:	0,2 kg	
Bestellmenge:	individuell auf Anfrage	

Version: 1.1 elektronisch geprüft 02.01.2016