



**MONEDIA**  
**MONEDIA s.r.l.**  
 Via Augusto Righi 13-15  
 00015 Monterotondo scalo (RM)  
 Tel. 06-2030713 Fax 06-23328828  
 P.IVA 13911041005  
 info@mondiasrl.com  
 www.mondiasrl.com

# Ricotta fresca di capra

## Pastorizzata gr 100

### Descrizione prodotto

## Ricotta di capra g 100



#### Ingredienti

Siero di latte di capra, latte di capra, sale

#### Allergeni nel prodotto

Allergeni nello stesso reparto produttivo

MODALITA' CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE  
 Conservazione: 0° +4°

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto	
Energia	kJ 732 kcal 175
Grassi	12,91 g
Di cui acidi grassi saturi	8,245 g
Carboidrati	2,98 g
Di cui zuccheri	0,28 g
Fibre	0 g
Proteine	11,60 g
Sale	0,57 g

Analisi microbiologiche	
Microrganismi 30°c	<100000 UFC/g
Coliformi totali	<100 UFC/g
E.coli	<10 UFC/g
Stafilococcus coag	<100 UFC/g
Anaerobi solfitodurto	<10 UFC/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Lieviti e muffe	<1000 UFC/g

### Caratteristiche Organolettiche:

#### Gusto

Fresco e delicato con vena lievemente acidula

#### Consistenza

Pasta morbida e friabile

#### Colore

Bianco

#### Aspetto

Tipico del prodotto

#### Odore

Tipico di latte di capra

**Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del regolamento CE 1829/2003 E 1830/2003**

### Caratteristiche merceologiche, imballi e pallettizzazione

Codice Articolo	MO7R006	Codice linea Prodotti	7.5 - Ricotta di capra la popolana
Formato	g 100	Dimensioni unità vendita	8 cm diam. X 5.3H
Codice EAN pezzo	8033749238016	Shelf-life	23 gg
Tipologia confezione	Vaschetta termosaldata	Tipo Imballo	Cartone
Numero pezzi per imballo	6	Dimensioni Imballo	(cm) 25L x 17P x 6H
Tipo pedana	Europallet 80x120 cm	N° conf x u.ve	6 pz x ct
N° u.ve x strato	28	N° strati x pallet	10
n° u.ve x pallet	280	Altezza e peso pallet	60 cm - 168 kg

I formaggi di capra sono, almeno in Italia, un alimento consumato da una piccola parte della popolazione, probabilmente perché poco conosciuti e soprattutto poco apprezzati per il forte sapore che li caratterizza: invece, in paesi vicino al nostro come la Francia, i formaggi caprini sono tra i formaggi più consumati sul territorio nazionale. Il consumo di formaggi di capra fa bene alla salute perché, come dimostrato da tanti studi, sono un alimento con un alto valore nutritivo, e grazie alla ricchezza di sostanze nutrienti, si rivelano ottimi per l'organismo. Tra i latticini freschi di capra a basso contenuto di colesterolo c'è la Ricotta. Questa viene prodotta solo a livello locale, e ha un valore energetico che si attesta sulle 170 calorie ogni 100 grammi di prodotto. Ha un sapore forte, dato dal latte di capra, ma se consumata con la pastasciutta o come ingrediente di ricette complesse come sfornati e torte salate, non modifica sostanzialmente il gusto del piatto.