



latticini per tradizione

Contrada Parabuto - 97100 Ragusa (RG)

Tel: 0932 231024 | Cell: 338 9242838

E-mail: info@caseificiogiurdanella.it | P.IVA 01551790882

RICOTTA VACCINA SALATA

Normativa di Riferimento: Reg CE 853/04

Tipologia: Prodotto Semistagionato

Ingredienti: Siero di Latte Vaccino, Latte Vaccino, caglio, sale

Forma e Caratteristiche del Prodotto: Ha una forma a Tronco Conica dovuta alla fiscella dove è contenuta. Il sapore è salato

Pezatura: 200 gr e 1 Kg

Allergeni: Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

Modalità di Conservazione: In frigo a +4°/+6° C

Confezionamento: sottovuoto con buste conformi alla cosiddetta “MOCA” (Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti).

Scadenza: 3 mesi a partire dalla data di confezionamento

Ciclo Produttivo: La Ricotta Vaccina del Caseificio “Giurdanella” si produce partendo dal Siero di Latte Vaccino aggiungendo Latte Vaccino e Sale. Successivamente avviene il riscaldamento fino alla Temperatura di 90° C fino a quando non avviene il l'affioramento della ricotta. Una volta affiorata si elimina la schiuma superficiale e si incomincia la raccolta della ricotta per essere messa nelle apposite fiscella di plastica. In seguito viene ricoperta di sale fino e posta in cella dove subisce un stagionatura parziale per circa 4 mesi. Successivamente il prodotto viene posto in buste conformi alla cosiddetta “MOCA” (Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti) e viene effettuato il confezionamento sottovuoto.