



SARDINIA CASEI

Caseificio - di Stefania Collu

www.sardinycasei.it

info@sardinycasei.it

**Pibara
de
Avoriu**

Ricotta
caprina



Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione	<p>La ricotta di capra “Pibara de Avoriu” è un latticino fresco prodotto con siero di latte caprino. Ha sapore dolce , consistenza morbida e note di latte fresco, sentori di erbe di macchia mediterranea, tipico delle zone collinari e montane. Il sapore caratteristico di “Ircino” è lievemente percepibile.</p>		
Ingredienti	Siero di latte Caprino		
Allergeni	Latte	Origine del latte	Sardegna - Italia
Temperatura di conservazione	Conservare in frigorifero da + 0°C a + 4 °C		
T.M.C “ Shelf life”	7 gg da produzione		

Dichiarazione Nutrizionale – Valori Medi per 100 g di prodotto

Energia	1021 Kj / Kcal 244
Grassi totali	24,00 g
di cui acidi grassi saturi	15,0 g
Carboidrati	1,0 g
di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	6,0 g
Sale	1,07 g