

CREMA DI RUGIADA



CODICE	24856
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1,5 kg

Formaggio fresco simile a una ricotta, prodotto con latte 100% pugliese

DESCRIZIONE	Formaggio freschissimo prodotto con latte pugliese, compatto ma la cremosità di una ricotta; un ottimo alleato in cucina
ASPETTO	Di forma trapezoidale, con una pasta color bianco latte, dalla consistenza compatta ma cremosa
SAPORE	Dolce, con prevalenti note di latte fresco
PRODUTTORE	Artigiana - Putignano (BA)
CURIOSITÀ	Questo formaggio nasce come una ricotta prodotto a partire dal latte anziché dal siero: il latte vaccino raccolto nel territorio viene riscaldato in caldaia fino 90 °C e floccula in pochi minuti grazie all'aggiunta di sali. I fiocchi che emergono in superficie vengono raccolti con la schiumarola e posti delicatamente nelle fuscelle per essere raffreddati e stabilizzati
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Un formaggio che rappresenta un'alternativa fresca, perfetta per essere consumata tal quale con un filo d'olio evo e una macinata di pepe di Timut. Perfetto alleato in cucina come farcia per un cannolo salato, per dei tortelli o delle polpette mediterranee. Fantastico anche per realizzare cheesecake o per colazione con una marmellata di agrumi. Una soluzione ideale anche per chi ricerca cibi ad alto valore proteico: 100 g di questo formaggio contengono 10 g di proteine