

# RICOTTA AFFUMICATA AGRICANSIGLIO



<b>CODICE</b>	30150
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	400 g circa

Ricotta affumicata con legna di faggio

<b>DESCRIZIONE</b>	Ricotta realizzata con siero di latte vaccino e latte vaccino proveniente dai soci delle provincie di Treviso, Belluno e Pordenone, affumicata naturalmente con legno di faggio
<b>ASPETTO</b>	Classica forma tronco conica, con superficie bruna; la consistenza è decisamente compatta
<b>SAPORE</b>	La dolcezza della pasta lascia spazio alle note di affumicato che si rivelano intense
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria di Soligo - Farra di Soligo (TV)
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Grazie alla compattezza della pasta, questa ricotta è ideale per essere grattugiata sopra la pasta o per arricchire altri primi piatti

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.