

## RICOTTA AFFUMICATA PICCOLA



<b>CODICE</b>	30151
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	200 g circa

Ricotta affumicata di piccole dimensioni, confezionata sottovuoto

<b>DESCRIZIONE</b>	Siero di latte vaccino e latte vaccino
<b>ASPETTO</b>	Di forma tronco conica con pasta compatta color bianco avorio; la crosta è rugosa e di colore marrone per il trattamento di affumicatura
<b>SAPORE</b>	Dolce e poco sapida, con note di nocciola e notevoli sensazioni di affumicato
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Fabris Varmo - Varmo (UD)
<b>CURIOSITÀ</b>	L'affumicatura è un processo impiegato dai casari da sempre per conservare il formaggio, specialmente nel territorio veneto e friulano questa tecnica veniva spesso utilizzata per la ricotta, che è un prodotto piuttosto deperibile
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da grattugiare sulla pasta o sugli gnocchi

© 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.