

RICOTTA DI CAPRA BIOLOGICA



CODICE	30308
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	180 g circa

Ricotta biologica realizzato con siero di latte caprino biologico

DESCRIZIONE	Ricotta prodotta con siero di latte di capra biologico italiano
ASPETTO	La pasta è friabile e di colore bianco e si presenta a forma di cilindretto e senza crosta con i segni del fuscello
SAPORE	Dolce e leggermente acidula con buone sensazioni lattiche e note caprine appena percettibili
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Latteria Perenzin - San Pietro di Feletto (TV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Emanuela Perenzin conduce con grinta il caseificio di famiglia attivo da oltre 120 anni e nel quale già da piccolissima si vedeva inserita. Oggi è affiancata dai figli che rappresentano la quinta generazione della famiglia Perenzin: Matteo si occupa della produzione mentre Erika segue il locale PER Bottega & Cheese Bar e il negozio della latteria
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Tal quale o per preparazione di ricette a crudo o cotte. Ottima per la preparazione di ripieni e dolci. Da provare anche con marmellate e frutta secca