Data di creazione: 23/04/2024

TRICOTTA DIVINA BIOLOGICA

CODICE	30989
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino Crudo
PESO	800 g circa

Ricotta ovina bio passata al forno

DESCRIZIONE	Ricotta passata al forno, realizzata con latte e siero di latte ovino biologico
ASPETTO	Si presenta a forma di parallelepipedo, compatta di colore bianco avorio.
SAPORE	Dolce e delicato, con leggere note tostate e profumo di mou
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Fattoria Lischeto - Volterra (PI)
CURIOSITÀ	La Tricotta è un prodotto povero, nato per recuperare le ricotte fresche che dopo qualche giorno non erano ancora state consumate o vendute; oggi la ricotta fresca viene "cotta" al forno per 3 ore
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima come antipasto con l'aggiunta di olio extravergine di oliva, sale e pepe. Deliziosa anche come dessert servita semplicemente con un pò di miele o della frutta fresca

© 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.