

RICOTTA AFFUMICATA AGRICANSIGLIO STAGIONATA



CODICE	30149
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	400 g circa

Ricotta affumicata con fumo naturale di faggio e stagionata

DESCRIZIONE	Ricotta realizzata con siero di latte vaccino con aggiunta di crema di latte raccolto nelle provincie di Treviso, Belluno e Pordenone
ASPETTO	Classica forma tronco conica, con superficie bruna; la pasta ha una buona consistenza senza risultare troppo tenace
SAPORE	Tendenzialmente dolce con decise note di affumicato
PRODUTTORE	Latteria di Soligo - Farra di Soligo (TV)
CURIOSITÀ	L'affumicatura è una pratica adottata per prolungare i tempi di conservazione e per modificare sapore e profumo. Questa ricotta prevede un'affumicatura naturale con legno di faggio che conferisce al prodotto un sapore intenso e caratteristico. Questa ricotta viene definita stagionata in quanto, passando più tempo in cottura rispetto a quella fresca, si asciuga di più assumendo caratteristiche simili a quelle di un prodotto stagionato
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Una ricotta perfetta per il consumo durante il pasto o per insaporire 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.