

RICOTTA AFFUMICATA AGRICANSIGLIO STAGIONATA



CODE	30149
COUNTRY OF ORIGIN	Italy, Veneto
TYPE OF MILK	Cow's milk
WEIGHT	400 g circa

Smoked ricotta with natural beech smoke and seasoned

DESCRIPTION	Cow's milk whey and cow's milk collected in the provinces of Treviso, Belluno and Pordenone
APPEARANCE	Classic truncated cone shape, with a brown surface; the pasta has a good consistency without being too tough
TASTE	Tendentially sweet with strong smoky notes
PRODUCER	Latteria di Soligo - Farra di Soligo (TV) - Veneto
CURIOSITY	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
SUGGESTIONS	A perfect ricotta for consumption during a meal or as a filling for fresh pasta