

FIOR DI RICOTTA DI PECORA



CODICE	31353
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	250 g

Piccola ricotta fresca di pura pecora

DESCRIZIONE	Ricotta realizzata con siero di latte ovino con l'aggiunta di latte ovino
ASPETTO	Ricotta dalla classica forma tronco-conica, presenta una grana grossolana e con i fiocchi riconoscibili
SAPORE	Dolce e delicato, contraddistinto da note di burro; le sensazioni animali sono appena percettibili
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Caseificio Il Fiorino - Roccalbegna (GR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Quando abbiamo conosciuto Angela e Simone del Caseificio Il Fiorino quello che ci ha colpito è stato il loro entusiasmo e la loro trasparenza. Quando poi abbiamo assaggiato anche i loro prodotti abbiamo capito che erano proprio allineati con la nostra filosofia. La cosa che ci è piaciuta di più è che loro lavorano solo il latte della Maremma quindi con i loro formaggi parlano davvero del loro territorio
CURIOSITÀ	La ricotta ha percorso la storia fino ai giorni nostri: se ne ha memoria già dall'antica Grecia e dall'antica Roma. Alimento importante sia per le caratteristiche nutrizionali che per la sua versatilità
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima in pasticceria per preparare creme di ricotta, deliziosa nella pastiera napoletana, da provare anche in cucina per preparare sughi e salse per primi piatti