

RICOTTA DI ROMAGNA



CODICE	21503
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1,8 kg circa

Ricotta prodotta solo con latte vaccino intero in Romagna

DESCRIZIONE	Ricotta di latte prodotta con solo latte vaccino intero, aggiunta di acqua salsoiodica termale e sale di Cervia
ASPETTO	Si presenta cremosa e di colore bianco latte
SAPORE	Dolce e delicata, con spiccate note lattiche
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Caseificio Mambelli - Santa Maria Nuova Bertinoro (FC)
SELEZIONATO PERCHÈ	I formaggi Mambelli puntano ad offrire una freschezza naturale, per questo vanno consumati entro il periodo precisato sulla confezione; solo così si possono gustare nella pienezza del loro sapore
CURIOSITÀ	Al latte, proveniente da allevamenti accuratamente selezionati, viene aggiunta un'acqua salsoiodica termale ricca di sali minerali che, da sempre, Mambelli impiega per far affiorare questa speciale ricotta
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetta per i dessert ma deliziosa anche al naturale con un filo di miele

© 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.