

Ricotta infornata pugliese

Provenienza

- Puglia

Tipo di latte

- Bufala
- Vacca



Un prodotto caseario testimone della ricchissima tradizione del Sud Italia e della Puglia in particolare: la ricotta infornata.

Questa meravigliosa ricotta è ottenuta dalla coagulazione del siero di latte vaccino e bufalino, viene proposta in differenti formati (nel nostro caso, 0,200 kg e 1,8 kg) e con differenti aromatizzazioni (limone, gocce di cioccolato, cacao, mirtillo, pistacchio, pera, caffè).

Si tratta di un prodotto ideale per la prima colazione, abbinandola a latte e cereali, the, caffè, marmellate ed il classico succo di frutta all'arancia. L'aggiunta di miele conferisce una ulteriore tonalità dolce e sfiziosa, per cominciare la giornata con un pieno di energia!

Caratteristiche organolettiche



Allevatore di Formaggi

Aspetto: A tronco di cono, morbida al tatto

Sapore: Dolce, delicato e persistente.

Abbinamenti: latte e cereali, the, caffè, marmellate ed il classico succo di frutta all'arancia

Caratteristiche tecniche

Latte: siero di latte vaccino e bufalino

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta

Salatura: a secco

Stagionatura: assente

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 12% Mgss

Peso: 0,200 kg / 1,8 kg

Dimensioni: diametro 8 cm, scalzo 4 cm (Kg 0,200); diametro 22 cm, scalzo 7 cm (kg 1,800k)

Produttori: Casari ed allevatori pugliesi

Codice forma: su richiesta (codici differenti per gusti differenti)

Codice tagliato: N/A