

Ricotta affumicata calabra



Provenienza

- Calabria

Tipo di latte

- Pecora

Affumicata su braci di legna aromatica, ottima per la grattugia e conservata per periodi anche di alcuni mesi, è la tipica ricotta da serbo della Calabria.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, dura, di colore marrone scuro all'esterno

Sapore: intenso, con le note dell'affumicatura aromatica

Abbinamenti: Vini bianchi e birre. Marmellata di mirtilli, miele d'acacia.

Pane nero di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: siero di latte ovino

Lavorazione: artigianale

Pasta: "ricotta"

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo quindici giorni

Produzione: annuale

Grassi: 10% Mgss

Peso: 0,2 -0,3 kg

Dimensioni: diametro 10 cm, h 10 cm

Produttori: casari della Calabria

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.