

Ricotta Fresca Artigianale



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Il tipo più noto di ricotta italiana, originaria del Lazio ma ormai diffusa in tutta la penisola. Le lavorazioni artigianali devono essere consumate rapidamente perché, essendo prive di conservanti, tendono a inacidire in fretta.

Dal 2005 è riconosciuta la dop “Ricotta Romana”, prodotta esclusivamente da siero di latte ovino e nel solo territorio della Regione Lazio

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, granulosa, molto morbida e stillante siero

Sapore: delicato, fresco, latteo

Abbinamenti: Vini bianchi dolci, liquori dolci. Marmellata di mirtili, marmellata d’arancia, miele d’acacia. Scaglie di cioccolato, zucchero, cannella, caffè in polvere

Caratteristiche tecniche

Latte: siero di latte vaccino

Lavorazione: artigianale

Pasta: “ricotta”

Salatura: assente

Stagionatura: assente

Produzione: annuale

Grassi: 10% Mgss



Allevatore di Formaggi

Peso: 1,2 kg/ 250 gr x 8 pz / 80gr x 12 pz

Dimensioni: variabili

Produttori: casari Lombardi

Codice forma: 0900020 gr 60 x 12 pz / 0900019 pz 8 x 250 gr / 0909610

kg 1.2

Codice tagliato: n.d.