



Ricotta fresca

Prodotto ottenuto dal siero proveniente dalle lavorazioni dei formaggi di puro latte di capra, per coagulazione delle proteine solubili mediante riscaldamento ad almeno 80°C.

La ricotta di pura capra è caratterizzata da una particolare finezza di tessitura e da un sapore molto delicato; le forme pesano circa 300g.

Non aggiungiamo latte alla lavorazione perché questo, pur aumentando la resa, renderebbe il prodotto un po' più granuloso, ma solo pochissimo sale.

Il prodotto ottenuto è del tutto naturale : non viene aggiunto nessun tipo di acido per provocare la flocculazione, né alcun conservante o additivo.

Consigli di utilizzo:

Consigliamo di usarla nelle preparazioni classiche, dolci (pastiera, cannoli, crostata...) o salate (ravioli ripieni, torta Pasqualina, malfatti...) ma soprattutto di degustarla al naturale per apprezzarne la dolcezza e la tenerezza.

Ingredienti: Siero di latte di capra, sale fine.

Conservazione : 4°C

Termine minimo di conservazione:

6 giorni dalla data di produzione. (Si consiglia di asportare un eventuale formazione di siero dalla confezione per una migliore conservazione)