Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Ricotta Fresca Artigianale



Descrizione

Il tipo più noto di ricotta italiana, originaria del Lazio ma ormai diffusa in tutta la penisola. Le lavorazioni artigianali devono essere consumate rapidamente poiché, essendo prive di conservanti, tendono ad inacidire in fretta. La lavorazione tradizionale prevede esclusivamente l'utilizzo di siero di latte ovino.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta bianca, granulosa, molto morbida e stillante siero

Sapore

delicato, fresco, latteo

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** siero di latte vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** “ricotta”
- **Salatura:** assente
- **Stagionatura:** assente
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 10% Mgss
- **Peso:** 1, 2 kg/ 250 gr x 8 pz / 80gr x 12 pz
- **Diametro:** 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.