Ricotta affumicata calabra



Descrizione

Affumicata su braci di legna aromatica, questa ricotta è ottima da grattugiare e può essere conservata per periodi anche di alcuni mesi. È la tipica ricotta “da serbo” (conservazione, stagionatura) della Calabria.
[guffanti_pdf_button]

Specifiche tecniche

- **Latte:** siero di latte ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** “ricotta”
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo quindici giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 10% Mgss
- **Peso:** 2 –0, 3 kg
- **Diametro:** diametro 10 cm, h 10 cm
- **Produttori:** casari della Calabria
- **Codice Forma:** 0909112