



Allevatore di Formaggi

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]

Caratteristiche

Regione



Calabria

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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

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