



Allevatore di Formaggi

Ricotta salata di pecora Marzolina



Descrizione

Il metodo più semplice per conservare la ricotta consiste nella salatura. Se ne ricava un prodotto destinato principalmente alla grattugia, dove può egregiamente sostituire i tradizionali formaggi duri. La ricotta salata è ottima anche consumata da sola o utilizzata in insalate e piatti freddi.

Il nome “Marzolina” deriva dall’impiego del siero di pecora ottenuto dal latte ovino che tradizionalmente comincia ad essere prodotto nei mesi primaverili.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta dura e bianca

Sapore

Sapore: sapido, con intense note ovine

Abbinamenti

Vini bianchi. Mostarda di pomodori verdi. Olive in salamoia. Pasta in bianco e condita (grattugiata)

Specifiche tecniche

- **Latte:** siero di latte ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** “ricotta”
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 20 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 10% Mgss
- **Peso:** 3 -0
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** casari di Puglia, Sardegna e Sicilia
- **Codice Forma:** 0909114
- **Codice tagliato:** n.d.