

RICOTTA PECORINA AFFUMICATA



CODICE	25231
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Calabria
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	230 g

Ricotta di pecora delicatamente affumicata con legno d'ulivo o di arancio

DESCRIZIONE	Ricotta di pecora prodotta con siero di latte ovino proveniente da pecore di razza Gentile allevate nel pascolo estensivo del Marchesato di Crotona
ASPETTO	Ricotta affumicata dalla forma cilindrica e dalla crosta sottile e rugosa che riporta i segni delle fuscelle di giunco. La pasta è compatta e liscia, di colore bianco avorio
SAPORE	Inizialmente dolce, durante l'assaggio lascia spazio a leggere note di fumo e legni aromatici
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Maiorano - Crotona (KR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un prodotto a dir poco unico per l'affumicatura ben bilanciata e la sua forma singolare: riporta i segni della fuscella dove riposa da fresca
CURIOSITÀ	Prodotta e commercializzata fresca, la Ricotta Pecorina di Maiorano viene "asciugata" su graticci di legno situati in specifici locali ben areati e poi affumicata. Questo processo avviene esclusivamente utilizzando legna proveniente dagli uliveti e dall'aranceto dell'azienda
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Oltre al classico abbinamento con primi piatti, vi consigliamo di proporla in purezza con un olio extravergine d'oliva con profumi di carciofo