

RICOTTA LEGGERA



CODICE	30299
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	350 g circa

Ricotta fresca ottenuta dal siero della lavorazione del latte vaccino italiano

DESCRIZIONE	Ricotta fresca ottenuta dal siero di latte vaccino italiano
ASPETTO	La pasta è bianchissima, friabile ma allo stesso tempo morbida e spalmabile. Si presenta senza crosta e con i segni del fuscello
SAPORE	Dolce, con piacevoli sensazioni lattiche
PRODUTTORE	Latteria Perenzin - San Pietro di Feletto (TV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Emanuela Perenzin conduce con grinta il caseificio di famiglia attivo da oltre 120 anni e nel quale già da piccolissima si vedeva inserita. Oggi è affiancata dai figli che rappresentano la quinta generazione della famiglia Perenzin: Matteo si occupa della produzione mentre Erika segue il locale PER Bottega & Cheese Bar e il negozio della latteria
CURIOSITÀ	Grazie alla tecnologia di produzione mantiene la cremosità delle ricotte più grasse pur essendo priva di aggiunta di latte o panna di lavorazione
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima per la preparazione di dessert