



- La ricotta non è un vero e proprio formaggio perché viene ottenuta lavorando il siero di latte che si libera dalla cagliata
- Va dunque definita come un latticino denso e granuloso e il nome ricotta deriva dal fatto che il trattamento termico del siero è in realtà la seconda cottura (a 85-90°C) dopo quella effettuata per la produzione del formaggio
- Con un ulteriore trattamento, ovvero esponendo le ricotte al fumo, si ottiene la ricotta affumicata
- La ricotta affumicata è un elemento diffusissimo in cucina, soprattutto nella preparazione di primi come pasta e gnocchi, dove viene utilizzata prevalentemente a scaglie e grattugiata
- In particolare questa ricotta è affumicata ancora secondo tradizione per 48/72 ore con legno di faggio e questo le conferisce un sapore e una compattezza senza eguali

Ricotta affumicata da grattugia

DATI GENERALI

Ingredienti	Siero di latte intero, latte . Affumicatura con legno di faggio.
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 300g circa
Stoccaggio	2 - 4 °C
Origine del latte	ITALIA

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	249 kcal / 1042 kJ
Grassi	15.00 g
Acidi grassi saturi	11.00 g
Carboidrati	1.50 g
Zuccheri	1.50 g
Proteine	27.00 g
Sale	1.30 g

Codice articolo	2780
TMC	35 gg
EAN	2815430
Pezzi per collo	10
Colli per strato	10
Strati per pallet	8