



RICOTTA TOSCANA LA PECORA

PURA PECORA

Cod. LPRICTOP

Una cosa da fissare bene in mente è che la **ricotta** è un latticino, non un formaggio. Non viene ottenuta attraverso la coagulazione della caseina, ma con le proteine del siero del latte (si tratta di quella parte liquida che, durante la caseificazione, si separa dalla cagliata). Il processo di coagulazione delle sieroproteine avviene con il riscaldamento del siero alla temperatura di 80 - 90 °C.

Questa **ricotta** è una delle poche sul mercato che viene trasformata con **ricetta tradizionale** senza reagenti chimici, semplicemente con **ingredienti classici**: siero, sale ed una piccola aggiunta di latte di pecora. Il processo viene fatto a fuoco lento e questo permette di avere un fiocco liscio e umido.

La **tecnica produttiva** rispetta i **principi caseari** della **Ricotta Toscana** ovvero: l'utilizzo di una percentuale di siero ovino (circa il 95%) una minima quantità di sale (unico ingrediente indispensabile per l'affioramento fisico) ed una minima percentuale di latte intero (ovino) che ci permette di classificare questo prodotto come dietetico.

La conservazione è garantita solamente dalle frigoriferie e non da conservanti (che nel nostro prodotto sono del tutto assenti).

Gustosissima, esattamente come quella di una volta, è ideale per ogni tipo di lavorazione sia dolce che salata, ma è ottima da mangiare in purezza o con l'aggiunta di **marmellata o miele**.



Peso:
circa 2,0 Kg.



Abbinamento:
Miele Millefiori



Incartata a mano
e confezionata sottovuoto.



FORMAGGERIA TOSCANA
VIA LIGURIA, 10 - 56025, PONTEDERA (PI)
+ 39 3913867561
www.pecoraneragroup.it