

Ricotta Affumicata Caseificio Pignataro

cod.: FCP-015



Descrizione: La Ricotta Affumicata di Paolo Pignataro è un prodotto semi-stagionato o stagionato è un formaggio prodotto dal siero di latte vaccino, che viene sottoposto a un processo di salatura e stagionatura. Raggiunto lo stato di semi-stagionatura questo formaggio unico che esalta la tradizione calabrese attraverso l'affumicatura con legno di quercia e olivo. Questa antica tecnica conferisce al prodotto un aroma distintivo e un sapore ricco, creando un'esperienza gastronomica eccezionale. La stagionatura, che può durare da 15 giorni a 4 mesi o più, conferisce al formaggio un sapore più deciso e una consistenza più dura rispetto alla ricotta fresca.

Ingredienti: Latte crudo vaccino, caglio, sale.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco a una temperatura tra +4°C e +8°C. Tempo massimo di conservazione: 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: La consistenza varia da compatta a dura, a seconda del periodo di stagionatura. Il sapore è intenso e affumicato, con note di nocciola e legno, ma l'aroma è lattico con un retrogusto affumicato. La ricotta stagionata di solo siero di mucca è più magra di quella di pecora.

Aspetto: Si presenta in forme cilindriche con una crosta sottile di colore scuro secondo il tempo di stagionatura.

Informazioni aggiuntive: Disponibile in forme intere confezionate sottovuoto.

In Cucina: Può essere grattugiata su primi piatti, risotti, insalate e verdure. La Ricotta Affumicata è perfetta per insaporire primi piatti, risotti e zuppe. Può essere servita come antipasto, accompagnata da pane artigianale o salse, e si sposa magnificamente con vini rossi strutturati e vini bianchi freschi.

Perché scegliere la Ricotta Affumicata di Paolo Pignataro: Scegliendo la Ricotta Affumicata di Paolo Pignataro, non solo assapori un autentico pezzo di Calabria, ma sostieni anche i piccoli produttori locali che preservano le tradizioni casearie della regione. Acquistando questo scopri un'esperienza gustativa senza pari!

EUR 4,50 / Al Pezzo
iva inc.

