



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

RICOTTA SALATA SECCA DI PECORA KG.3X2



CODICE
13144

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Ricotta salata secca di pecora: formaggio a pasta dura, realizzato in Sardegna con latte ovino proveniente da pecore di allevamenti sardi.

La ricotta salata è ottenuta esclusivamente dal siero derivato dalla lavorazione del latte con cui si produce il Pecorino, con l'aggiunta del sale a secco. Infine, viene lasciata stagionare per una settimana.

INGREDIENTI

Siero di LATTE ovino intero, sale. CROSTA NON EDIBILE.

Allergeni: LATTE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Forma: cilindrica, priva di crosta

Pasta: di colore bianco e compatta

Odore: tipico del latte, con un sentore di erbe aromatiche

Sapore: salato, aromatico, intenso e deciso

Consistenza: tale da rendere il prodotto ideale per essere grattugiato.

Colore: bianco avorio o leggermente paglierino

UTILIZZO

Dopo l'apertura della confezione conservare il prodotto in ambiente refrigerato, avvolto con pellicola protettiva. La presenza di croste esterne, eliminabili mediante taglio, non pregiudicano la qualità finale del prodotto.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it