

VALCOLATTE

Ser Ricottine 2x100g



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Na Zamówienie

Opis

Ricotta stugramowa, pakowana podwójnie – podwójna przyjemność. Świeży serek serwatkowy, niedojrzewający, o gęstej, kremowej, sprężystej konsystencji. Powstaje z serwatki po produkcji serów podpuszczkowych (np. mozzarelli), mleka krowiego i śmietanki. Nazwa ricotta, czyli „ponownie gotowana”, nawiązuje do procesu wytwarzania w czasach, gdy biedniejsza ludność wykorzystywała pozostałości po produkcji serów podpuszczkowych, starając się je twórczo zagospodarować. Tym sposobem powstał znakomity świeży serek o wszechstronnym zastosowaniu.

Sugestie

Ricotta to uniwersalny ser, który świetnie się sprawi w wersji zarówno na słono, jak i na słodko. Przełam konwenanse i wypróbuj jej do tiramisu, gruszek z piekarnika z migdałami i miodem czy słodkich ravioli z serowym farszem. Idąc z duchem czasu, ricottę wykorzystaj do farszu do polskich naleśników czy amerykańskich pancakes proteinowych. Na słono świetnie sprawdzą się na pizzy ze szpinakiem czy do makaronu z dynią jak i do wszystkich makaronów faszerowanych.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Ricotta



Smak:	delikatny, typowy, kremowy
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie (kraj pochodzenia: Włochy) (LAKTOZA), pasteryzowana ŚMIETANKA (LAKTOZA), sól
Opakowanie:	podwójnie kubeczki 100gramowe
Waga:	2x100g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze 0 do 4 °C. Po otwarciu opakowania przechowywać w lodówce i spożyć do 2 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	575 kJ / 139 kcal
Tłuszcze:	11 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,7 g
Węglowodany:	2,9 g, w tym cukry 2,4 g
Białka:	7 g
Sól:	0,14 g

Alergeny

MLEKO krowie (LAKTOZA)