

Ser Ricotta fresca



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

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

Sugestie

Ricotta to idealny farsz do makaronów (tortellini, ravioli itp.). Świetnie smakuje sama. Doskoną jako składnik ciast i deserów.

Dane techniczne

Rodzaj sera: Świeży, kremowy

Składniki: pasteryzowana serwatka MLEKA krowiego, ŚMIETANA, sól, regulator kwasowości: kwas mlekowy.

Masa netto: opakowanie 1,5 kg



Sposób przechowywania: Przechowywać w lodówce, w temperaturze do +4°C i spożyć w ciągu 3 dni.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 404 kJ / 97 kcal

Tłuszcze: 6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,6 g

Węglowodany: 3,7 g, w tym cukry 3,4 g

Białka: 7 g

Sól: 0,43 g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO krowie, ŚMIETANA)