



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛



Ricotta Affumicata



| | |
|--|--------------------|
| Valore energetico/Brennwert/Energy | 215 kcal 890 kJ |
| Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 18 g |
| Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar | 0 g |
| Proteine/Eiweiß/Protein | 16 g |
| Sale/Salz/Salt | 1,6 g |

EXTRA SELECTION

| CODICE KODE CODE | LATTE MILCH MILK | PESO GEWICHT WEIGHT | DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS | STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING | M.G.S.S F.i.T F.D.M | VENDITA VERKAUF SALE | PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX |
|------------------------|---|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|---|--------------------------------------|
| 014 |  | 500 g | ø 15 H 5cm | 7 gg | 48 % |  | 4 |

Fornitore: Caseificio Alto But

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Tipologia: latticino prodotto con siero

Ingredienti: siero di latte acido lattico, sale, tracce di lisozima di uovo

Allergeni: latte, lisozima d'uovo

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: tostato, affumicato

Texture: umida

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: affumicato

DESCRIZIONE

Per ottenere la ricotta, il siero che si separa dalla cagliata durante la lavorazione viene scaldato a 95-100°C e, quando il coagulo proteico affiora, viene raccolto con sacchetti di lino trama fitta che si appendono a scolare. Caratteristica della Carnia è uno dei prodotti più consumati e tradizionali della regione. Ottima tiepida in abbinamento a una vinaigrette con miele, noci tostate, con la zucca oppure per ripieni.

ABBINAMENTI

Vini: Carso rosso riserva

Lieferant: Caseificio Alto But

Herkunft: Friaul-Julisch Venetien

Typologie: Molke Produkt

Zutaten: Molke, Milchsäurebakterien, Spuren von Lysozym aus Ei, Salz

Allergene: Milch, Lysozym aus Ei

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: geröstet, geräuchert

Textur: feucht

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: geräuchert

BESCHREIBUNG

Um eine Ricotta herzustellen, wird die Molke, welche während der Käseproduktion vom Käsebruch getrennt wird, auf 95-100 °C erhitzt. Dabei flockt sie aus (Eiweiße verbinden sich) und wird mit einem Leinentuch gesammelt. Eine der meist konsumierten, traditionellen Spezialität aus Karnien. Ausgezeichnet mit einer Vinaigrette mit Honig, gerösteten Nüssen, in Suppen oder für Füllungen geeignet.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Carso rosso riserva

Supplier: Caseificio Alto But

Origin: Friuli Venezia Giulia (Italy)

Type: cow's cheese whey

Ingredients: cow whey, lactic acid, salt, traces of egg lysozima

Allergens: milk, egg lysozima

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: toasted, smoked

Texture: humid

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: smoked

DESCRIPTION

To produce this kind of cheese, the whey which detached itself from the curd is reheated to 95-100° and, when the proteic clot emerges on the surface it is harvested with linen cloth and hung up so that the remaining liquids drains. This is a typical product of the Carnia region where it is largely consumed. Ideal at room temperature served with honey vinaigrette and toasted walnuts, with some soups or as a filling.

PAIRINGS

Wines: Carso rosso riserva