





 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 di bufala



Valore energetico/Brennwert/Energy	254,4 kcal 1063 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24,8 g 14,7 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1,8 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	6 g
Sale/Salz/Salt	0,8 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
004		250 g	ø 8 H 5cm	/	/		4

Fornitore: Casa Madaio

Provenienza: Campania

Tipologia: latticino fresco prodotto con siero

Ingredienti: siero di latte di bufala, latte di bufala

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, animale

Texture: umida-tenua

Gusto: dolce, delicato, sensazione di burrosità

Aromi: latte cotto, panna, bufalino

Lieferant: Casa Madaio

Herkunft: Kampanien

Typologie: Molke Produkt

Zutaten: Molke von der Büffelmilch, Büffelmilch

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, tierisch

Textur: feucht-zart

Geschmack: süß, mild, buttrige Empfindungen

Aroma: gekochte Milch, Sahne, Büffel

Supplier: Casa Madaio

Origin: Campania

Type: buffalo's cheese whey

Ingredients: buffalo whey, buffalo milk

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: lactic, animal

Texture: humid-tenuous

Flavour: sweet, delicate, buttery sensation

Aromas: cooked milk, cream, water buffalo

DESCRIZIONE

Delicata ricotta di bufala Campana che va consumata fresca. Adatta come antipasto oppure indicata per ripieni, in particolare di verdure. L'elevato valore biologico delle proteine del siero la rende idonea per l'alimentazione di bambini e meno giovani. Ad ogni modo è un ingrediente prezioso nella tradizione culinaria della dieta mediterranea.

ABBINAMENTI

Vini: Falanghina

Sott'oli

Composta di amarene all'Aceto Balsamico di Modena IGP - Azienda Le Tamerici
<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=it>

BESCHREIBUNG

Milde, frisch zu konsumierende Ricotta aus Büffelmilch der Region Kampanien. Als Antipasto geeignet, oder für Füllungen, vor allem von Gemüse. Durch die hochwertigen Proteine der Molke ist Ricotta ideal für Kinder und auch in der mediterranen Küche ein kostbares, traditionelles Nahrungsmittel.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Falanghina

In Öl eingelegtes Gemüse in Aceto Balsamico di Modena IGP eingelegte Kornellkirschen - Le Tamerici

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=it>

DESCRIPTION

A delicate buffalo ricotta from Campania region to be consumed fresh. Ideal as aperitif or for fillings, especially of vegetables. Due to the fact that the proteins in the whey have a high biological value, this cheese can be recommended for the nutrition of both children and elderly people. A precious ingredient of the Mediterranean traditional diet.

PAIRINGS

Wines: Falanghina

Olives and dried tomatoes in oil
Black cherries with Balsamic Vinegar of Modena PGI - Company Le Tamerici
<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=it>