



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk


 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 ½

 ¼

 ⅛


  
Affineur



## Ricotta affumicata

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	215 kcal 890 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	16 g
Sale/Salz/Salt	1,6 g

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:** Alto-But

**Provenienza:** Friuli Venezia Giulia

**Tipologia:** latticino prodotto con siero

**Ingredienti:** siero di latte vaccino, acido lattico, tracce di Lisozima del Uovo, sale

**Allergeni:** latte, lisozima di uova

**Conservazione:** conservare a +4° - +7°C

### 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 a 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:** 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 auf einer Vinaigrette mit Honig, gerösteten Nüssen, in Suppen oder für Füllungen geeignet.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Carso rosso riserva

**Supplier:** Alto-But

**Origin:** Friuli Venezia Giulia (Italy)

**Type:** cow's cheese whey

**Ingredients:**

**Allergens:**

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### 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 gets heated to 95-100° and, when the proteic clot emerges on the surface, gets huddled up in small linen sacks which are hung up so that the remaining liquids can drip down. Typical product of The Carnia, region in which it is largely consumed. Ideal at room temperature served with a honey vinaigrette and toasted walnuts, with some squash or as a filling.

### PAIRINGS

Wine: Carso rosso riserva