



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



## Ricotta affumicata



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:** 152

**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

**Lieferant:** 152

**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

**Supplier:**

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

**Type:** cow's cheese whey

**Ingredients:**

**Allergens:**

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** tostato, affumicato

**Texture:** umida

**Gusto:** dolce, leggermente acidulo

**Aromi:** affumicato

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** geröstet, geräuchert

**Textur:** feucht

**Geschmack:** süß, leicht säuerlich

**Aroma:** geräuchert

### TASTING

**Odour:** toasted, smoked

**Texture:** humid

**Flavour:** sweet, slightly acidulous

**Aromas:** smoked

### DESCRIZIONE

Per fare la ricotta, il siero viene riscaldato a 95-100 °C. A questo punto si formano dei coaguli (di proteine) che vengono raccolti e fatti sgrondare per alcune ore in tela. Successivamente la massa viene pressata e salata a secco. Per l'affumicatura di norma viene usato legno di faggio, tale procedimento allunga la conservabilità della ricotta e al tempo stesso le conferisce un aroma fumé. In questo caso si tratta di una nota specialità tradizionale del Friuli.

### BESCHREIBUNG

Um einen Ricotta herzustellen, wird die Molke auf 95-100 °C erhitzt. Dabei flockt sie aus (Eiweiße verbinden sich) und wird anschließend in Stoffbeutel gefüllt, die einige Stunden lang aufgehängt werden. Dann wird die Masse gepresst und trocken gesalzen. Für das Räuchern wird in der Regel Buchenholz verwendet, das die Haltbarkeit verlängert aber auch dem Produkt eine feine Räuchernote verleiht. Hierbei handelt es sich um eine bekannte traditionelle Spezialität aus dem Friaul.

### DESCRIPTION

To make a ricotta, the whey is heated to 95-100 °C. The whey is then put into cloth bags and hung for a few hours. During this process it flocculates (proteins combine) and is then put into cloth bags, which are hung up for a few hours. Then the mass is pressed and dry salted. For smoking, beech wood is usually used, which prolongs the shelf life but also gives the product a delicate smoked flavor. This is a well-known traditional specialty from Friuli.

### ABBINAMENTI

Ottima su un agretto al miele, con nocciole tostate, in zuppe o ripieni.

Vino consigliato: Carso Rosso Riserva

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet auf einer Vinaigrette mit Honig, mit gerösteten Nüssen, in Suppen oder für Füllungen

Weinbegleitung: Carso Rosso Riserva

### PAIRINGS

Excellent on a vinaigrette with honey, with roasted nuts, in soups or for stuffing.

Wine pairing: Carso Rosso Riserva