



Foto Falciatore - Sutrio

***Ricotta affumicata
della Carnia***



Ricotta affumicata della Carnia

Bollo sanitario produttori

Ingredienti

Aspetto

Sapore

Stagionatura

Specifiche e caratteristiche (su 100 grammi di prodotto)

Caratteristiche microbiologiche

Allergeni

Conservazione

Trasporto

I nostri consigli



Latticino ottenuto da siero di latte, caratteristico della Carnia, prodotto dal Caseificio Val Tagliamento ad Enemonzo e dal Caseificio Alto Bût a Sutrio.

La tecnica di produzione prevede la pressatura della ricotta fresca e la sua successiva affumicatura con fumo di legna di faggio.

IT 06 026 – IT 06 064

Siero di latte vaccino, sali minerali o acido lattico, sale.

Forma a tronco di cono leggermente inclinato, peso variabile da 300 a 1000 grammi.

Crosta di colore grigio/marrone con superficie liscia o leggermente rugosa, con pasta morbida e compatta di colore bianco. Prodotto confezionato sottovuoto.

Delicato con gradevole aroma di affumicato.

Si consuma dopo una maturazione minima di sette giorni.

Umidità	47 – 52
Proteine	12 - 16
Grassi	12 - 30
Materia secca	48 – 53
Kcalorie	178 - 342

Conforme a Reg. CE n. 2073/2005

Prodotti a base di latte

Si conserva a + 4°C

Il trasporto deve essere effettuato a + 4°C.

Si può gustare al tal quale, ma se ne consiglia l'uso soprattutto per conferire un sapore particolare a condimenti per gnocchi o a risotti. Nella cucina carnica viene usata con burro fuso per condire i cjarsons, ravioli ripieni dolci o salati, caratteristici della zona.

Friulmont Soc. cons. a r.l.

Via J. Linussio, 1 - 33020 Amaro (UD) Italy - Tel. +39.0433.486111 - Fax +39.0433.486500
friulmont@friulmont.it - friulmont@legalmail.it - www.friulmont.it