



LS Fiordiricotta 250 g

Italiensk ferskost, passer godt i sauser og annen matlaging.

Latteria Sorrentinas historie startet i 1880. Familien Amodio åpnet meieriet og startet produksjonen av fiordilatte, som de selv omtaler som tidenes mest populære meieriprodukt. Latteria Sorrentinas Fior di Latte er et resultat av fem generasjoners melkeproduksjon. Oppskriften er den samme som den alltid har vært. Fabrikkene er lokalisert i Vesuvius Nasjonalpark i Campania, Sør-Italia. Ricotta er laget av pasteurisert kumelk, myse og fløte. Ordet «ricotta» kommer fra det latinske ordet "recocta", som betyr «kokt en gang til».

Produktnummer
Antall i kartong

907175
16

Latteria Sorrentinas Fiordiricotta er hovedsakelig til matlaging, mens deres ricotta hovedsakelig brukes i desserter.

Ricotta har en lett, mild smak og kremaktig konsistens, og er hvit i fargen.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

