



(Utgått) Granarolo ricotta protein 250 g

Ricotta protein kombinerer den klassiske, kremete ricottasmaken og er en kilde til protein i kosten. Ideell for en aktiv livsstil, er den perfekt til matlaging, baking eller som en sunn, proteinrik snack med lavt fettinnhold.

Granarolo er en italiensk matvareprodusent, kjent for sine meieriprodukter. Selskapet ble grunnlagt i 1957 i Bologna og har siden vokst til å bli en av de største produsentene av melk, ost og andre meieriprodukter i Italia. Granarolo driver både med produksjon og distribusjon av meieriprodukter, inkludert melk, yoghurt, smør, fløte, samt ulike typer oster som mozzarella og ricotta. Granarolo har som mål å sikre høy kvalitet på meieriprodukter, samtidig som de støtter lokale bønder og ivaretar bærekraft i produksjonen. Dette er en sentral del av deres forretningsmodell, som fokuserer på sporbarhet, dyrevelferd og miljøvennlig praksis. Med en lindeskap for kvalitet, autentisk italiensk håndverk og omtanke for miljøet, har Granarolo etablert seg som en pålitelig og respektert aktør i meieribransjen. Deres produkter er kjent for sin eksepsjonelle smak, høy kvalitet og for å levere en genuin smaksopplevelse fra Italia. Granarolo er synonymt med tradisjon, kvalitet og lidenskap for meieriprodukter.

Produktnummer

907336

EPD-nummer

6594089

Antall i kartong

6



* 6 5 9 4 0 8 9 *

Ricotta er en klassisk ingrediens i mange pastaretter. Kan brukes som fyll i ravioli: bland osten med urter, parmesan og et egg for å lage et smakfullt fyll. Perfekt i dessertretter. Osten gir en lett og luftig tekstur til kaker og bakverk. Du kan blande ricotta med honning og friske bær for en enkel og deilig dessert, eller bruke den i ricotta-kake. Prøv også i en salat med rødbeter og valnøtter for en smakfull kombinasjon. Brukes som base for en smakfull dip. Bland den med urter, hvitløk og sitronsaft for en deilig dipp til grønnsaker eller kjeks.

Ricotta protein er mild, kremet og lett søtlig, akkurat som tradisjonell ricotta. Den har en delikat, luftig tekstur og en subtil syrlighet som gir en behagelig balanse. Den ekstra proteinmengden påvirker ikke smaken, og osten beholder sin rike, tilfredsstillende karakter.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

