



LS Ricotta fåremelk 2 kg

Italiensk ferskost med fløte og fåremelk.

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	907178
EPD-nummer	6251946
Antall i kartong	2



* 6 2 5 1 9 4 6 *

Passer godt som hvit pizzasaus. Kan også blandes med sukker og brukes i desserter.

Ricottaen har en lett, mild smak og kremaktig konsistens, og er stråhvit i fargen. Den er ganske mild på smak på grunn av fløten.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

