

RICOTTA DI CAPRA



FORMATO E ASPETTO:

La ricotta di capra si presenta in un formato da 250 gr o da 380 gr nella tipica forma tronconica.

Dalla superficie bianco candida e dalla pasta bianca compatta, viene realizzata in modo tradizionale senza l'aggiunta di sale o panna.

INGREDIENTI:

Siero di **latte** di capra

Latte di capra

LAVORAZIONE:

La ricotta si ottiene riscaldando il siero residuo delle lavorazioni presamiche (siero dolce) a 85°C aggiungendo pochissimo latte di capra. In questo modo, grazie alla flocculazione delle proteine rimaste dopo la lavorazione del formaggio, si estrae il prodotto ancora caldo raccogliendolo nelle fucelle .

In seguito si perfeziona il processo produttivo raffreddando rapidamente la ricotta a 4°C.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

La ricotta è uno degli alimenti più versatili in cucina e i suoi usi sono numerosi e risaputi.

A prescindere dall'utilizzo che se ne vuole fare, un trucco per valorizzarne il sapore e la consistenza è romperne la struttura con una frusta elettrica così da renderla cremosa ed omogenea.

Nei piatti salati può essere usata per farcire ravioli, torte salate o panzerotti. In questi casi si consiglia di condirla con sale, olio e pepe e di insaporirla con ingredienti gustosi come formaggi stagionati, acciughe, olive e carciofi.

Nella preparazione dei dolci, con l'aggiunta di zucchero a velo o miele, può essere usata per semifreddi, torte e gelati o come ripieno di cannoli. Se abbinata ad ingredienti saporiti come uvetta, frutta secca tostata, scorze di arancia o scaglie di cioccolato fondente può regalare più che un sorriso a fine pasto.

ANALISI NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 GR DI PRODOTTO

ENERGIA	762 kJ/182 kcal
GRASSI	14,17 g
di cui acidi grassi saturi	8,43 g
CARBOIDRATI	3,48 g
di cui zuccheri	3,48 g
PROTEINE	12,09 g
SALE	0,36 g

ANALISI SENSORIALE:

La pasta è compatta, magra e candida.

Il gusto è molto delicato e lievemente dolce, con un leggero sentore di vaniglia. Pur senza perdere la sua tipicità, l'aroma caprino è pressochè inesistente data la bassissima percentuale di grassi.

Conservazione:

La ricotta va conservata in frigorifero a 4°C e consumata entro la data riportata sull'etichetta.

PRODOTTO, AFFINATO E CONFEZIONATO ESCLUSIVAMENTE CON LATTE DI CAPRA DI PRODUZIONE AZIENDALE DA:

IL BOSCATTO
SOCIETA' AGRICOLA
Loc. Boscasso 1, Fraz. Ruino
27061 Colli Verdi (PV)
Tel 0385-955906
E-mail info@ilboscasso.it
sito internet www.ilboscasso.it



IL BOSCATTO