



## Affiorata di pecora (Ricotta)

Cod.: 00166

La ricotta, pur essendo un prodotto caseario, non si può definire un formaggio ma deve essere classificato come un latticino, questo in quanto la stessa non viene ottenuta attraverso la coagulazione del latte (quindi la caseina), ma dalla coagulazione delle proteine del siero del latte, quindi appunto quella parte liquida del latte che si separa dalla cagliata durante la caseificazione.

Il processo di coagulazione delle siero proteine avviene ad un'alta temperatura (80-90 °C): il siero viene quindi letteralmente *ricotto*. Le proteine interessate sono in particolare la globulina e l'albumina. La tecnologia più antica consisteva solamente nel riscaldare il siero aspettandone la denaturazione e con il conseguente affioramento della ricotta in superficie. Nei secoli si sono via via sviluppate tecnologie che, sfruttando la reazione di saturazione salina, ottenevano un migliore recupero ed una qualità indiscussa.

Nei mesi di indisponibilità di questa ricotta di pura pecora si sostituisce con la Morbida Grande Cod.156, solite caratteristiche ma è una ricotta mista (pecora e vacca)

### Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

SIERO DI LATTE di pecora pastorizzato, aggiunta di LATTE di pecora pastorizzato, sale. Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

#### Categoria

Formaggi  
Selezione  
Freschi di latte

**Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:**  
Kilo

**Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:**  
Fustella termosaldata

#### Tipo di Latte

Latte di pecora

**Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:**  
Circa 2000 grammi

#### Trattamento del latte

Latte pastorizzato

**Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:**  
1 pezzo

#### Reperibilità

Da ordinare

**Conservazione / Storage conditions / Conservation:**  
In frigorifero da 0°C a +4°C

#### Caglio

Senza Caglio

**Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:**  
Mezzo refrigerato da 0°C a +4°C

#### Edibilità della crosta

Senza Crosta

**Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:**  
5 giorni

**Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:**  
1 pezzo

### Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

<b>Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:</b>	612 kJ / 147 kcal
<b>Grassi / Fat / Gras:</b> di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	11g 8,3g
<b>Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:</b> di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	2,8g 2,8g
<b>Proteine / Proteine / Protéines:</b>	8,7g
<b>Sale / Salt / Sel:</b>	0,33g