



La Scodella di latte

Cod.: 00220

Formaggio fresco molle da tavola o per la cucina

Anche se si prova a descriverne la consistenza: umida, cremosa, liscia, untuosa, adesiva, solubile.... oppure il gusto: dolce, leggermente salata con un pizzico di acidità... questo è un formaggio che vale la pena assaggiare.

Qualcuno, a prima vista o al primo assaggio la identifica come una ricotta, ma non lo è. Infatti assaggiandola bene si percepisce una maggior grassezza e piacevolezza in bocca, una texture molto più vellutata della ricotta e un gusto più pieno, rotondo. La spiegazione sta nella materia prima, ovvero la nostra Scodella viene prodotta solo con latte intero vaccino, e non dal siero come invece viene prodotta la ricotta.

Dei suggerimenti che possiamo darvi sull'utilizzo di questo formaggio fresco sono sempre pochi, perché effettivamente ha un ampio raggio di impiego, si definisce "a tutto pasto" in quanto si può utilizzare per la realizzazione degli antipasti, per dei primi (sia per le farciture, che per i condimenti), oppure per la realizzazione di varie tipologie di dessert, sia al cucchiaino che da forno.

Ingredienti:

LATTE vaccino pastorizzato, sali.

Allergeni: Latte e derivati

Categoria:

Formaggi, Selezione, Freschi di latte

Tipo di Latte:

Latte di vacca

Trattamento Latte:

Latte pastorizzato

Reperibilità:

Da ordinare

Origine latte:

Italia

Unità di misura:

Kilo

Tipo di confezione:

Fustella sottovuoto

Peso per confezione:

Circa 2 Kg

Confezioni per collo:

1 pezzo

Conservazione:

In frigorifero da 0°C a +4°C

Mezzo di trasporto:

Refrigerato da 0°C a +4°C

Durata del prodotto:

4 giorni

Ordine minimo:

1 pezzo

Valori nutrizionali medi

per 100g di prodotto

Valore energetico:	185 kcal / 767 kJ
Grassi	15 g
di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	1,8 g
di cui zuccheri	1,8 g
Proteine	9,7 g
Sale	0,55 g