Codice prodotto: 00165

Mignolina ricottina di pecora

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.

Categoria

Formaggi
Selezione
Freschi di latte

Tipo Di Latte

Latte di pecora

Trattamento Latte

Latte pastorizzato

Reperibilità

Da ordinare

Caglio

Senza Caglio

Edibilita Crosta

Senza Crosta

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

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

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Circa 500 grammi

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
4 fustelline in vaschetta (Tot circa 2 Kg)

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

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

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

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 collo (4 pezzi)