



## ***Fattoria Lischeto***

***Bio - Agriturismo - Caseificio - Pastificio***  
***Strada Prov.le del Monte Volterrano - 56048 Volterra (Pisa)***

**Tel: +39 - 0588 30403 – [qualita@agrilischeto.com](mailto:qualita@agrilischeto.com)**

**[www.agrilischeto.com](http://www.agrilischeto.com)**

### **RICOTTA BIANCANA BIO**

**Ingredienti:**

Siero di latte vaccino biologico al 95%, latte vaccino bio al 5%, sale.

Forma: rettangolare per quella grande, conica senza punta per la pezzatura piccola

Altezza dello Scalzo: 10 cm circa

Dimensioni: circa 18 per 10 cm. Diametro di quella piccola 7 cm circa.

Peso: da 500 gr a 1,300 kg

Crosta: inesistente.

Pasta: bianca latte compatta e friabile.

pH: 5,2/5,5

Temperatura di conservazione: +4°/+10°C

Shelf life: 9 gg in atm/ 7 gg sottovuoto

Umidità: 70,00%

Grasso sulla sostanza secca: 6,90%

Proteine (Nx6,25): 9,40%

Stagionatura: nessuna

Profumo: un latte cotto, erbaceo fresco..

Sapore e gusto: leggermente sapido. Ottima solubilità.

La nostra ricotta è un latticino ottenuta esclusivamente dalla lavorazione del siero di latte vaccino con l'aggiunta di una piccola percentuale di latte di mucca.

La produzione avviene tramite il riscaldamento di questi due ingredienti base a circa 82°, non vengono aggiunti appunto acidificanti. Per renderla saporita e gradevole viene aggiunta una piccola percentuale di sale durante la trasformazione.

I fiori bianchi affiorano in superficie, vengono raccolti manualmente e depositati in fucelle per favorire la fuoriuscita del siero.

Soffice, delicata e cremosa è un prodotto leggero e dietetico.

Eccellente come ingrediente in preparazione di piatti dolci e salati, ma anche da sola insaporita con zucchero o altro.