

RICOTTA AFFUMICATA DI CAPRA

LATTERIA
PERENZIN
1898



La **Ricotta di Capra Affumicata** è prodotta dalla ricotta fresca e **viene affumicata in forno a legna come da antica ricetta** dei nostri contadini che mettevano ad asciugare la ricotta sul caminetto, fino a farla diventare bella brunita dal fumo. Grazie a questa tecnica la consistenza della pasta, perdendo l'umidità, risulta compatta e vellutata.



Le stalle dei nostri allevatori sono di piccole e medie dimensioni e il rispetto e la salute dell'animale sono al primo posto: le capre *Camosciata delle Alpi* e *Saanen* vengono allevate in **ambienti spaziosi dotati anche di un'area all'aperto** per garantire il benessere dell'animale e di conseguenza anche la qualità del latte.



A loro, riconosciamo il giusto prezzo per il loro lavoro e la loro dedizione, premiandole quando le analisi del latte risultano di alta qualità. Nella nostra latteria si svolge poi l'altra fase importante che valorizza la materia prima, grazie a **casari esperti che si tramandano da 130 anni l'arte casearia**.



Il profumo affumicato intenso la rende ideale per insaporire primi piatti come gnocchi o ravioli di zucca ripieni oppure grattugiata sopra una pasta alla Norma.



Temperatura ideale di servizio: 20 °C, una volta tolta dal frigo attendere che raggiunga la giusta temperatura.



Essendo la Ricotta Affumicata a pasta morbida, nel caso si decida di grattugiarla, si consiglia di utilizzare **una grattugia a fori medio grossi**, per un miglior risultato estetico. Si può tagliare facilmente con un normale coltello. Una volta aperta la confezione, la ricotta si può conservare in congelatore per il successivo uso e si può grattugiare anche da congelata.