



Ricotta Montella Stagionata ca 400 g

Fåremelksricotta. Fin i salater, og kan rives

Latteria Sorrentinas historie startet i 1880. Familien Amodio åpnet meieriet og startet produksjonen av fiordilatte, som de selv omtaler som tidenes mest populære meieriprodukt. Latteria Sorrentinas Fior di Latte er et resultat av fem generasjoners melkeproduksjon. Oppskriften er den samme som den alltid har vært. Fabrikkene er lokalisert i Vesuvius Nasjonalpark i Campania, Sør-Italia. Ricotta Montella Stagionata er laget av fåremelk, myse og salt. Ordet «ricotta» kommer fra det latinske ordet "recocta", som betyr «kocht en gang til

Passer godt i salater og kan rives eller deles i terninger.

En salt fåremelksost.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet



Produktnummer

907174

Antall i kartong

12

