PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · TAZE PEYNIRLER

Ricotta Fresca İtalyan Taze Peynir Ürünü

Ricotta Fresca

SOĞUK ZİNCİR

Ricotta Fresca; peynir üretiminden kalan peynir altı suyunun yeniden ısıtılmasıyla elde edilen, beyaz renkli, yumuşak, hafif granüllü ve narin süt aromalı geleneksel İtalyan taze süt ürünüdür.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**RIC-500**
Menşe Ülke	**İtalya**
Net Miktar	**500 g**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Plastik kova**
Koli İçi	**6 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**90 gün**
GTİP	**0406.10**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +4°C arasında saklayınız; açıldıktan sonra 24 saat içinde tüketiniz.

ÜRÜN BİLGİSİ

Ricotta Fresca, İtalya'nın en köklü taze süt ürünlerinden biridir. Klasik üretim yöntemi, peynir yapımından kalan peynir altı suyunun yeniden ısıtılması ve içerisindeki peynir altı suyu proteinlerinin çöktürülmesine dayanır. "Ricotta" adı da İtalyanca "yeniden pişirilmiş" anlamına gelen üretim geleneğine gönderme yapar. Kullanılan peynir altı suyu inek, koyun, keçi veya manda sütünden gelebilir; bu nedenle spesifik süt türü üretici belirtilmeden kesinleştirilmemelidir. Taze ricotta beyaz renkli, yumuşak, nemli ve hafif granüllü bir yapıya sahiptir. Tat profili genellikle narin, sütlü ve hafif tatlıdır; belirgin olgun peynir aromalarına sahip değildir. Kullanılan peynir altı suyunun kaynağı, süte veya kremaya yapılan ilaveler ve üretim tekniği ürünün yağlılık, kremamsılık ve aroma yoğunluğunu önemli ölçüde değiştirebilir. Profesyonel mutfakta Ricotta Fresca hem tuzlu hem tatlı reçetelerde geniş kullanım alanına sahiptir. Ravioli ve tortellini dolgularından lazanya ve cannelloniye, gnocchi ve makarna soslarından crostini ve antipasti uygulamalarına kadar kullanılabilir. İtalyan pastacılığında ise cannoli, crostata ve çeşitli ricotta bazlı tatlıların temel bileşenlerinden biridir. Ricotta Fresca olgunlaştırılmayan ve yüksek nem içeren hassas bir üründür. Bu nedenle gastronomik değerini tazeliğinden, temiz süt aromasından ve reçeteye kolay uyum sağlayan hafif karakterinden alır. Restoranlar, oteller, pastaneler, İtalyan mutfağı işletmeleri ve premium şarküteriler için hem sıcak mutfak hem pastacılık tarafında son derece işlevsel bir üründür.

MUTFAKTA KULLANIM

Ricotta Fresca profesyonel mutfakta özellikle yumuşak dokusu, nötr-sütlü karakteri ve hem tuzlu hem tatlı reçetelere uyum sağlaması nedeniyle çok yönlü bir üründür.

İtalyan mutfağındaki en klasik kullanım alanlarından biri dolgulu makarnalardır. Ravioli, tortelli, tortelloni ve benzeri taze makarnaların iç harcında ıspanak, pazı, otlar, Parmigiano Reggiano veya farklı sebzelerle birlikte kullanılabilir. Ricotta, dolguyu hacimlendirirken sert peynirlerin tuzluluğunu ve yoğunluğunu yumuşatır.

Cannelloni ve lazanya uygulamalarında etli veya sebzeli dolguların içine eklenebilir. Özellikle ricotta ve ıspanak kombinasyonu İtalyan mutfağının klasik dolgu eşleşmelerinden biridir.

Gnocchi tarafında ricotta bazlı daha hafif hamurlar hazırlanabilir. Ricotta gnocchi veya gnudi gibi uygulamalarda ürün doğrudan reçetenin ana bileşenine dönüşür.

Makarna soslarında ricotta; domates, limon, taze otlar, ıspanak, kabak veya bezelye gibi malzemelerle karıştırılarak hafif ve kremamsı soslar hazırlanmasında kullanılabilir. Makarna suyuyla inceltildiğinde yoğun krema kullanmadan daha hafif bir yapı oluşturur.

Crostini, bruschetta ve antipasti servislerinde çırpılarak veya doğal haliyle kullanılabilir. Natürel sızma zeytinyağı, karabiber, limon kabuğu, taze otlar, domates ve közlenmiş sebzelerle sade başlangıçlar hazırlanabilir.

Salatalarda küçük porsiyonlar halinde kullanılabilir; roka, pancar, domates, kabak, incir, armut veya şeftali gibi malzemelerle uyumludur.

Tatlı mutfakta Ricotta Fresca son derece önemlidir. Sicilya cannolisi, cassata, ricotta tartları, crostata ve çeşitli kremalı dolguların temel bileşenlerinden biri olabilir. Tatlı reçetelerde şeker, turunçgil kabuğu, vanilya, çikolata veya kuru meyvelerle birlikte kullanılabilir.

Ricotta'nın üretim mantığı klasik peynirlerden farklıdır. Peynir yapımından kalan peynir altı suyu yeniden ısıtılır; ısıyla çöken albumin ve globulin gibi peynir altı suyu proteinleri yüzeye çıkar ve ardından süzülerek toplanır. Bu yöntem, ürünün yumuşak ve hafif granüllü karakterini oluşturur.

"Ricotta Fresca" tek başına belirli bir süt türünü veya DOP/IGP statüsünü ifade etmez. İtalya'da inek, koyun, keçi veya manda sütü peynirlerinden kalan peynir altı suyuyla farklı ricotta çeşitleri üretilebilir. Bazı üretimlerde doku ve randımanı geliştirmek için süte veya kremaya da yer verilebilir.

Klasik Ricotta Fresca olgunlaştırılmaz. Taze tüketilen, yüksek nemli ve kabuksuz bir üründür. İç yapısı beyaz, yumuşak, nemli ve hafif granüllüdür; tat profili genellikle sütlü, narin ve hafif tatlıdır.

Bu hafif karakter Ricotta Fresca'yı profesyonel mutfakta özellikle değerli kılar: güçlü aromalı bileşenlerle rekabet etmek yerine onları taşıyan ve dengeleyen bir süt ürünü olarak çalışır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=ricotta-fresca-italyan-taze-peynir-urunu