

RICOTTA BIO

La ricotta affonda le sue origini nell'antica attività casearia dei pastori: già ai tempi della Mesopotamia che durante l'epoca romana, come dimostrano alcuni utensili in terracotta utilizzati per la cottura del siero.



La ricotta è un formaggio o un latticino?

La ricotta è un latticino. A differenza del formaggio, che si ottiene cagliando e stagionando il latte, la ricotta nasce dalla ricottura del siero (parte liquida del latte). Quando il siero viene riscaldato tra 80 e 90 °C, le proteine iniziano a coagulare formando i tipici fiocchi bianchi della ricotta. Questi fiocchi vengono poi raccolti e lasciati a scolare per eliminare l'acqua in eccesso, ottenendo così un prodotto morbido e cremoso. Ricca di proteine ad alto valore biologico, la ricotta è anche un'ottima fonte di calcio e fosforo, minerali essenziali per la salute di ossa e denti, e fornisce vitamine del gruppo B, importanti per il metabolismo energetico e il benessere della pelle.

La ricotta che offriamo oggi è biologica e proviene dall'azienda **AgriAmbiente Mugello**, da anni impegnata nell'agricoltura biologica e nell'evitare l'uso di sostanze chimiche di sintesi, promuovendo un modello agricolo sostenibile e rispettoso dell'ambiente. Le vacche e le bufale sono allevate con grande attenzione al loro benessere: hanno accesso ai pascoli, vengono nutrite con alimenti biologici e possono muoversi liberamente grazie alla stabulazione libera, vivendo in condizioni più naturali.