

Tricotta Divina

Aussprache: Tricotta divina

Warengruppenspezifische Angaben

Land.....	Italien
Käsegruppe.....	Molkeneiweißkäse
Fettgehaltsstufe.....	Dreiviertelfettstufe
Fett i. Tr.....	30 %
Reifezeit Text.....	0
Milchart.....	Schaf
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	kein Lab
Salzart.....	Steinsalz
Art der Reifung.....	nicht gereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	30410
VPE.....	1 x 1kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	4046896304101
GTIN (VPE).....	94046896304104
Herkunft.....	Italien (IT)
Region.....	Italien, Toscana
Kontrrollstelle.....	DE-ÖKO-003 Lacon, IT-BIO-009 CCPB
Intrastat-Nr.....	04061050
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Zutaten

SCHAFMOLKE*, SCHAFMILCH* (5%), Steinsalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren. Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

süß, frisch, nach Molke, Karamell und Gebackenem

Aussehen außen

rindenlos, weiß mit bräunlichen Al-forno-Spuren

Aussehen innen

weiß ohne Lochung

Geruch

nach Molke und Joghurt

Konsistenz

typische Ricotta-Struktur, trocken, kreibig

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	873 kJ / 210 kcal
Fett.....	14 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	7,7 g
Kohlenhydrate.....	6,9 g
davon Zucker.....	6,9 g
Eiweiß.....	14 g
Salz.....	1,9 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Rechtlicher Hinweis

Molkeneiweißkäse im Ofen gebacken

Tricotta Divina

Allgemeines

„Alle Käse sind das Ergebnis unserer Forschung und Wiederbelebung alter Rezepte“, so der Hersteller, der seit 1990 Bio produziert.

Für den Hersteller sind seine Produkte das Ergebnis seiner Liebe zur Erde, zur Natur, zur Gesundheit sowie für authentische Dinge. Aussaat und Ernte erfolgen im biologischen Zyklus und im Einklang mit der Natur. Eine ausgewählte Schafzucht sowie handwerkliche Produktionsprozesse führen zu einem einzigartigen Käse.

Besonderheiten

Divina heißt übersetzt "göttlich". Ricotta wird aus Molke hergestellt. Durch das Erhitzen von gesäuerter Molke wird der größte Teil der Molkenproteine ausgefällt, sie sondern sich ab. Die Bezeichnung Ricotta setzt sich zusammen aus ri (=nochmal bzw. wieder) und cotto (=gekocht).

Italien hat eine Vielfalt an Ricotta-Sorten. Ricotta hat dort eine sehr lange Tradition. In mehreren Ländern hat man die Molke auf diese Weise verarbeitet, wie in der Schweiz zu Zieger, in Spanien zu Requesón, in Portugal zu Requeijao usw.

Der Name Tricotta leitet sich ab von 3 Mal „gebacken“

- das 1. Mal bei der Herstellung von Pecorino, aus dem die Molke entsteht
- das 2. Mal bei der Ausfällung der Molkenproteine zu Ricotta
- das 3. Mal wenn die Ricotta 3-4 Tage alt ist und weniger Flüssigkeit enthält. Dann wird sie in den Backofen geschoben und gebacken.

Herstellung

Der Tricotta wird aus 95% Bio-Schafmilchmolke und 5% Bio-Schafsmilch hergestellt. Nach dem Salzen wird er für 3 Stunden in einem belüfteten Ofen bei 80°C gebacken. Nach dem Abkühlen wird er sofort unter Vakuum verpackt.