



Il siero derivante dalla produzione del formaggio può essere una risorsa per ogni caseificio e diventare una deliziosa ricotta.

Ricca di proteine e povera di grassi, la ricotta è un prodotto versatile ottenuto dalla ri-cottura e dalla sgocciolatura del siero di latte, che può essere anche lisciata se non si desidera mantenere la consistenza granulosa.