



RICOTTA ALLE ERBE: DELICATEZZA CREMOSA E PROFUMI MEDITERRANEI

La ricotta alle erbe è un prodotto cremoso e aromatico che unisce la delicatezza della ricotta fresca al profumo intenso delle erbe aromatiche. Può essere preparata con prezzemolo, basilico, timo, erba cipollina o rosmarino, che esaltano il sapore naturale del formaggio e lo rendono perfetto per antipasti, farciture o spalmato su pane croccante. Versatile e leggera, la ricotta alle erbe è ideale per arricchire piatti freddi, insalate o primi piatti, aggiungendo una nota fresca e saporita alla cucina di tutti i giorni.