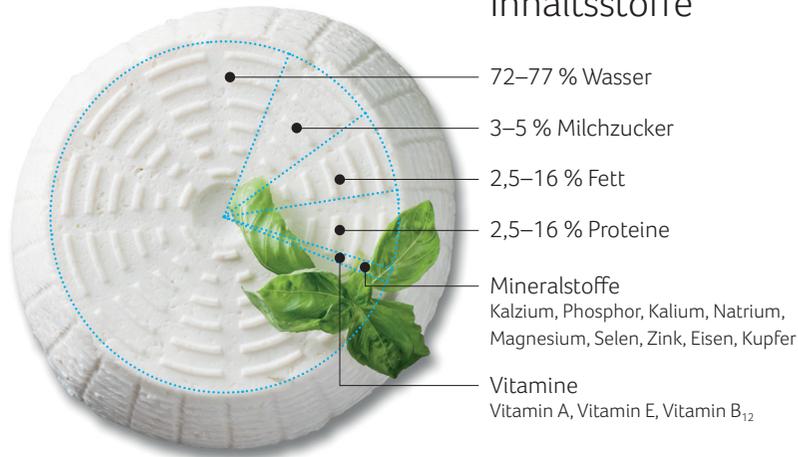


Ricotta / Ziger

Ricotta gehört zu den Frischkäsen und wurde ursprünglich in Italien aus der Molke von Schafskäse hergestellt. Heute wird er zunehmend aus Molke oder einem Milch/Rahm-Molke-Gemisch hergestellt, wobei meist Kuhmilch, aber auch Schaf- oder Ziegenmilch verwendet wird. Häufig kommt dabei die Molke aus der Mozzarella-Produktion zum Einsatz.

Inhaltsstoffe



Je nachdem, ob Molke oder ein Gemisch aus Rahm, Vollmilch oder teilentrahmter Milch und Molke verwendet wird, fällt die Zusammensetzung etwas anders aus.



Besonderheit

Der klassische Italiener wird längst auch in der Schweiz hergestellt. Auch der hierzulande bekannte Ziger ist dem Ricotta sehr ähnlich, da dieser ebenso aus Molke durch Säure-Hitze-Koagulation hergestellt wird.



Herstellung

Molke oder Milch/Rahm-Molke-Gemisch

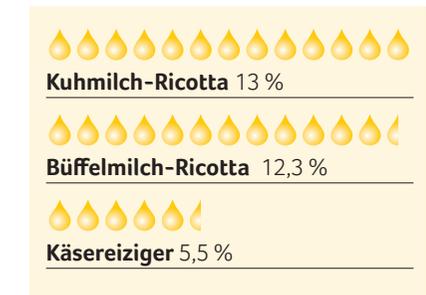
Gerinnen
Säure wird zugegeben, um einen pH von 5,6–6 zu erreichen. Beim Erhitzen auf 80°C gerinnt das Molkeneiweiss und schliesst dabei einen grossen Teil des Milchfetts sowie wertvolle Mineralstoffe und Vitamine mit ein.

Trennen von der Flüssigkeit
Geronnenes Molkeneiweiss steigt an die Oberfläche, wird gesammelt und von der Flüssigkeit getrennt.

Formen und Abtropfen
Der frische Ricotta wird in Formen abgefüllt, damit die Restflüssigkeit abtropfen kann.

Abpacken

Fettgehaltsstufen



Lagerung & Haltbarkeit



Gekühlt gelagert ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) hat Ricotta eine Haltbarkeit von ca. 21 Tagen.



Auch einige Tage nach dem Öffnen oder nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) ist Ricotta bei gutem Aussehen, Geschmack und Geruch noch konsumierbar.