

## RUCAVAS BALTAIS SVIESTS



### IGP



TERRITORIO  
LETTONIA



CATEGORIA  
FOOD



CLASSE  
CLASSE 1.5. OLI E GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLIO, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 05 / 09 / 2018

#### DESCRIPTION

Il Rucavas Baltais Sviests IGP è un burro «metà» dalla consistenza omogenea, morbida e plastica.

#### ASPETTO E SAPORE

Al sapore il Rucavas Baltais Sviests IGP è moderatamente acidulo, leggero, con gusto e aromi di burro appena zangolato, ha un aroma puro, caratteristico delle materie grasse del latte, senza sapori o aromi estranei. Il colore varia da bianco a giallo, notevolmente disomogeneo, ha una consistenza molle, spumosa. Ha una durata di conservazione di tre giorni dalla preparazione.

#### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Rucavas baltais sviests IGP si estende nel comune di Rucava nel sud-ovest della regione di Kurzeme, nella provincia lituana di Klaipėda, in Lettonia.

#### COMMERCIALIZZAZIONE

Il Rucavas Baltais Sviests IGP è commercializzato confezionato.



## ECONOMIC INDICATORS



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA  
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE  
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web [www.qualivita.it](http://www.qualivita.it) o scrivendo all'indirizzo mail [atlante@qualivita.it](mailto:atlante@qualivita.it).

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.