



ALIMENTARE
FRESCO
MOZZARELLA

MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. GR.125X12



CODICE
M0223

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mozzarella Julienne 100% LATTE ITALIANO - peso netto 125 gr.
Formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino pastorizzato.
Origine del latte: Italia

INGREDIENTI

LATTE di Bufala Pastorizzato, Siero Innesto Naturale (LATTE), Sale, Caglio di origine animale.
***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: liscio e omogeneo in superficie, sfogliato e poroso internamente. Al taglio fuoriesce un liquido lattiginoso abbondante

Consistenza: indice di freschezza e qualità di una Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. è la tenacità sotto i denti: a brevissimo tempo dalla produzione ha una consistenza resistente e croccante, nel corso del tempo tende ad ammorbidirsi perdendo la tenacità e diventando morbida e rilassata

Colore: bianco perla. La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., a differenza di quella vaccina, non deve avere alcuna sfumatura che tenda al paglierino

Odore: muschiato e lattiginoso. L'alimentazione delle bufale è determinante nei sentori del latte e dei prodotti caseari bufalini

Sapore: scidità lattiginosa e sapida. In bocca la prima sensazione è quella di essere avvolti in una gradevole sensazione di acidità latte, diffusa e persistente, alla quale deve seguire la persistenza appagante della grassezza che amplifica i sapori.

SHELF LIFE

30 giorni



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it