



ALIMENTARE  
FRESCO  
MOZZARELLA

# MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. GR.250X6

  
deliziedilatte®  
cateringross

**CODICE**  
**04264**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mozzarella Julienne 100% LATTE ITALIANO - peso netto 250 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](http://www.marchispa.it)