

Defendi Mozzarella di bufala Campana DOP 250 g

Fersk Italiensk mozzarella laget av bøffelmelk.

Fersk mozzarella er en av Italias mest tradisjonelle og utbrette varer. Ostens historie går flere århundrer tilbake, og inngår stadig i dag som en naturlig del av det italienske kjøkken. Mozzarella di Bufala var en børsnotert handelsvare i Napoli rundt år 1600, på lik linje med gull og korn. Denne mozzarellaen er produsert i nettopp dette området, og er den tradisjonelle «filataosten» fremstilt av pasteurisert bøffelmelk. Stor etterspørsel gjorde at man senere også begynte å produsere Mozzarella di Bufala i nordområdene rundt Ticino- og Mincioelevene.

Produktnummer	907164
EPD-nummer	1759554
Antall i kartong	8

1759554

Fersk Mozzarella di Bufala skåret i skiver sammen med tomatskiver, finhakket basilikum, oliven olje, salt og pepper er den klassiske italienske salaten som passer til det meste. Mozzarella brukes også på pizza, i pastasauser og osteomeletter. Osten har forholdsvis kort holdbarhet så det er fornuftig å bruke den opp straks etter åpning av posen. Osten kan serveres både varm og kald.

Fersk Mozzarella di Bufala har en mild aroma som likevel er særpreget pga. bøffelmelken. Osten er porselenshvit og ligger i en lett saltlake som holder på friskheten.

