

LS Fiordilatte ball (8 x 500 g)

Fersk mozzarella fra Italia. Laget på pasteurisert kumelk.

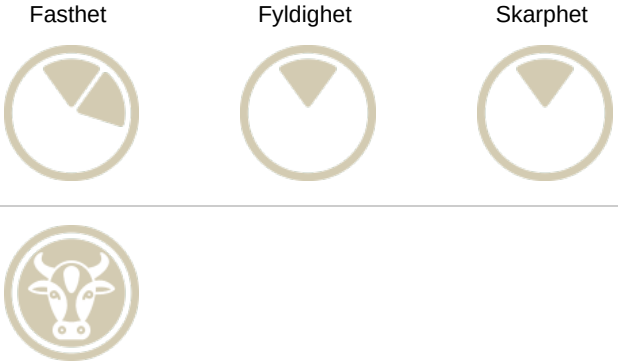
Fersk mozzarella er en av Italias mest tradisjonelle og utbredte varer. Ostens historie går flere århundrer tilbake, og inngår stadig i dag som en naturlig del av det italienske kjøkken. Den originale Mozzarella di Bufala ble produsert i Napoliområdet syd i Italia og var en børsnotert handelsvare rundt år 1600, på lik linje med gull og korn. Stor etterspørsel gjorde at man senere også begynte å produsere mozzarella i nordområdene rundt Ticino- og Mincioelevene og det er i dette området denne osten er produsert.

Produktnummer	907226
EPD-nummer	6251920
Antall i kartong	1

6251920

Fersk mozzarella skåret i skiver sammen tomatskiver, finhakket basilikum, olivenolje, salt og pepper utgjør den klassiske salaten Caprese. Mozzarella passer utmerket 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.

Denne osten er produsert av pasteurisert kumelk, og har en mild aroma, med en myk og syrlig smak. De små ostekulene ligger i en lett saltlake som bevarer friskheten, fargen på ostemassen er porselenshvit.



Oluf Lorentzen