



## LS Fiordilatte blokk 400 g

En fastere type mozzarella i blokk fra Sør-Italia. Mozzarellaen er lett å rive og passer perfekt til pizza. Til napolitansk pizza anbefaler vi 100 gram Fiordilatte i blokk.

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. Mozzarella i blokk er noe fastere i konsistensen enn de mer vanlige lakevariantene. Dette er en mindre størrelse enn den tradisjonelle blokken på en kilo.

**Produktnummer**

907187

**EPD-nummer**

5881529

**Antall i kartong**

16



\* 5 8 8 1 5 2 9 \*

Denne typen mozzarella er velegnet til pizza, ostesmørbrød, gratinering og i osteomelett.

400 grams-blokken med mozzarella er laget av pasteurisert kumelk. Fargen på ostemassen er hvit, og konsistensen er halvfast.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

