



(Utgått) LS Fiordilatte cubetti 250 g

En fastere type mozzarella i terninger fra Sør-Italia, perfekt til pizza. Laget på pasteurisert kumelk. Til napolitansk pizza anbefaler vi 100 gram Fiordilatte cubetti.

Lattoria Sorrentinas historie startet i 1880. Familien Amodio åpnet meieriet og startet produksjonen av fiordilatte, som de selv omtaler som tidenes mest populære meieriprodukt. Lattoria Sorrentinas Fior di Latte er et resultat av fem generasjoners melkeproduksjon. Oppskriften er den samme som den alltid har vært. Fabrikkene er lokalisert i Vesuvius Nasjonalpark i Campania, Sør-Italia. Fiordilatte cubetti er fersk mozzarella som blir kuttet i små terninger like før den pakkes.

Produktnummer

907230

EPD-nummer

6011613

Antall i kartong

10



* 6 0 1 1 6 1 3 *

Fiordilatte cubetti passer ypperlig til pizza og andre varme retter.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

