



LS Fiordilatte taglio Napoli 2 kg

Fiordilatte er en tørrere type mozzarella. Den er laget på pasteurisert kumelk, og kuttet på ekte Napoli-vis. Passer ypperlig på pizza.

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 i Sør-Italia. For å kunne skjære osten på ekte, tradisjonelt Napoli-vis har Lattoria Sorrentina utviklet en kniv i samarbeid med en av verdens mest berømte pizzakokker Gino Sorbillo. Denne brukes når de produserer Fiordilatte a taglio Napoli.

Produktnummer

907165

EPD-nummer

6456982

Antall i kartong

4



* 6 4 5 6 9 8 2 *

Napoli-varianten er basert på måten de skjærer fiordilatte på i Napoli. Den er bredere og lengre enn tradisjonell mozzarella. Når den smelter på en pizza margerita vil pizzaen ligne på det italienske flagget, med sine røde, grønne og hvite farger.

Fiordilatte har en tørrere konsistens enn tradisjonell mozzarella. Fiordilatte passer ypperlig til pizzatopping fordi den holder bedre på melken, og er mer elastisk, enn mozzarella.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

