



LS Fiordilatte cubetti 2 kg

Fiordilatte er en tørrere type mozzarella, laget på pasteurisert kumelk. Cubetti er mozzarella i små terninger, som passer perfekt til pizza og andre varme retter.

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

907166

EPD-nummer

6457006

Antall i kartong

4



* 6 4 5 7 0 0 6 *

Fiordilatte cubetti passer ypperlig til pizza og andre varme retter.

Fiordilatte har en tørrere konsistens enn tradisjonell mozzarella.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

