



LS fiordilatte provola julienne 2 kg

Fiordilatte er en tørrere type mozzarella, laget på pasteurisert kumelk.

Latteria Sorrentinas historie startet i 1880. Familien Amodio åpnet meieriet og startet produksjonen av fiordilatte, som de selv omtaler som tidenes mest populære meieriprodukt. Latteria 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.

Produktnummer

907321

EPD-nummer

6786438

Antall i kartong

4



* 6 7 8 6 4 3 8 *

Fiordilatte julienne passer ypperlig til pizza og andre varme retter.

Latteria Sorrentina bruker en eldgammel røyketeknikk på deres røykte fiordilatte. Metoden som brukes er 100% naturlig, og gir osten sin særegne, røykte smak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

