



Granarolo mozzarella di bufala DOP 125 g

Mozzarella di bufala er en eksklusiv italiensk ost laget av pasteurisert bøffelmelk. Bøffelmozzarella er kjent for sin kremete tekstur og delikate smak. Denne DOP-sertifiserte mozzarellaen tilfører en luksuriøs, fyldig opplevelse til retter som pizza, salater og pasta.

Granarolo er en italiensk matvareprodusent, kjent for sine meieriprodukter. Selskapet ble grunnlagt i 1957 i Bologna og har siden vokst til å bli en av de største produsentene av melk, ost og andre meieriprodukter i Italia. Granarolo driver både med produksjon og distribusjon av meieriprodukter, inkludert melk, yoghurt, smør, fløte, samt ulike typer oster som mozzarella og ricotta. Granarolo har som mål å sikre høy kvalitet på meieriprodukter, samtidig som de støtter lokale bønder og ivaretar bærekraft i produksjonen. Dette er en sentral del av deres forretningsmodell, som fokuserer på sporbarhet, dyrevelferd og miljøvennlig praksis. Med en lidenskap for kvalitet, autentisk italiensk håndverk og omtanke for miljøet, har Granarolo etablert seg som en pålitelig og respektert aktør i meieribransjen. Deres produkter er kjent for sin eksepsjonelle smak, høy kvalitet og for å levere en genuin smaksopplevelse fra Italia. Granarolo er synonymt med tradisjon, kvalitet og lidenskap for meieriprodukter.

Produktnummer

907284

EPD-nummer

6593354

Antall i kartong

6



* 6 5 9 3 3 5 4 *

Mozzarella di bufala er perfekt i en klassisk Caprese-salat, som topping på pizza eller i pastaretter. Kan bli servert som forrett med litt olivenolje og urter, eller kombinert med prosciutto og ferske fiken. Legg mozzarella di bufala i en sandwich med pesto, tomat og rucicola. Uansett hvordan den brukes, tilfører Granarolo Mozzarella di bufala DOP en autentisk italiensk smak og et preg av luksus til ethvert måltid.

Granarolo mozzarella di bufala DOP har en delikat, mild, men lett syrlig smak som er karakteristisk for ekte mozzarella di bufala. Denne mozzarella har en kremete, elastisk og smøraktig tekstur, med en fuktig og myk kjerne, som gjør den til en glede å spise fersk. Når du tar en bit, smelter den i munnen og gir en eksklusiv opplevelse som gjør den til en favoritt i både hverdagslige og festlige måltider. Denne mozzarellaen er ikke bare et produkt; den er et symbol på italiensk mattradisjon og kultur.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

