



Granarolo mozzarella 125 g

Mozzarella er en italiensk ost laget av pasteurisert kumelk, kjent for sin myke, elastiske tekstur og milde smak. Nyt den på 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

907330

EPD-nummer

6593388

Antall i kartong

12



* 6 5 9 3 3 8 8 *

Mozzarella er den klassiske osten for pizza, hvor den smelter perfekt og gir en deilig, kremet topp. Den kan brukes både som hovedost og i kombinasjon med andre oster. Mozzarella er spesielt kjent i den tradisjonelle Caprese-salaten, sammen med tomater, basilikum og olivenolje. Skiver av mozzarella passer perfekt på ristet brød, sammen med ingredienser som tomater, pesto eller oliven. Dette gir en smakfull og enkel forrett.

Smaken av mozzarella er mild, kremet og delikat, med en subtil sødme som kommer fra den ferske melken den er laget av. Konsistensen er lett og elastisk, fargen er porcelenshvitt. Osten ligger i en lett saltlake som holder på friskheten.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

