

Bilde
kommer

LS Fiordilatte julienne 2 kg

Fiordilatte er en tørrere type mozzarella. Den er laget på pasteurisert kumelk, og revet i grovere strimler. Passer ypperlig på pizza.

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 i Sør-Italia.

Produktnummer

907324

Antall i kartong

4

Osten er revet i grovere strimler og passer ypperlig på pizza.

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

