

LS Fiordilatte fiammifero 2 kg

Fiordilatte er en tørrere type mozzarella. Den er laget på pasteurisert kumelk og revet i tynne strimler. Fiammifero betyr «fyrstikk» på italiensk og beskriver det karakteristiske, fyrstikklignende snittet. 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	907325
Antall i kartong	4

Osten er revet i tynne fiammifero-strimler (fyrstikksnitt) og passer ypperlig på pizza.

FIORDILATTE FIAMMIFEROlength: 35-60mmwidth: 4/5 x 4 /5mm

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.

