



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, fyrstikkliknende snittet. Passer ypperlig på pizza.

Lattoria Sorrentinas historie startet i 1880. Familien Amodio åpnet meieriet og startet produksjonen av fiordilatte, som de selv omtaler som tidenes mest populære meieriprodukt. Lattoria Sorrentinas Fior di Latte er et resultat av fem generasjoners melkeproduksjon. Oppskriften er den samme som den alltid har vært. Fabrikken er lokalisert i Vesuvius Nasjonalpark i Campania i Sør-Italia.

Produktnummer
Antall i kartong

907325
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.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

