



(S) Mozzarella fersk maxi 250 g

En av Italias mest utbredte matvarer, med uendelige bruksområder.

Fersk mozzarella er en av Italias mest tradisjonelle og utbredte varer. Ostens historie går flere århundrer tilbake, og inngår stadig i dag som en naturlig del av det italienske kjøkken. Den originale Mozzarella di Bufala ble produsert i Napoliområdet syd i Italia og var en børsnotert handelsvare rundt år 1600, på lik linje med gull og korn. Stor etterspørsel gjorde at man senere også begynte å produsere mozzarella i nordområdene rundt Ticino- og Mincioelvene og det er i dette området denne osten er produsert. Denne osten er laget av pasteurisert kumelk.

Varenr.	907200-fpak
EPD nr.	4507885
Antall i Dpak	8

Fersk mozzarella skåret i skiver sammen med tomatskiver, finhakket basilikum, oliven olje, salt og pepper er den klassiske italienske salaten som passer til det meste. Mozzarella brukes også på pizza, i pastasaus og osteomeletter. Osten har forholdsvis kort holdbarhet så det er fornuftig å bruke den opp straks etter åpning av posen. Osten kan serveres både varm og kald.

Denne osten har en mild aroma, med en myk og litt syrlig smak. Konsistensen er lett og elastisk, fargen er porselenshvit. Osten ligger i en lett saltlake som holder på friskheten.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

