

## (S) Mozzarella blokk 400 g



En fastere mozzarellatype, perfekt til pizza og andre varme retter. Lett å rive. Laget på 100% italiensk melk.

Fersk mozzarella er en av Italias mest tradisjonelle og utbrette varer. Ostens historie går flere århundrer tilbake, og inngår stadig i dag som en naturlig del av det italienske kjøkken. Mozzarella blokk er produsert i Lombardiaregionen nord i Italia, og er noe fastere i konsistensen enn de mer vanlige lakevariantene. Osten er produsert på italiensk melk.

Varenr.	907218-fpak
EPD nr.	4849022
Antall i Dpak	8

Denne typen mozzarella er velegnet til pizza, ostesmørebrød, gratinering og i osteomelett.

Mozzarella blokk er laget av pasteurisert kumelk og har en mild aroma, med en myk og syrlig smak. Fargen på ostemassen er hvit og konsistensen er halvfast.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

