



Mozzarella di bufala fersk 125 g

Italiensk fersk mozzarella, laget på bøffelmelk for mer smak.

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 di Bufala i nordområdene rundt Ticino- og Mincioelvene og det er i dette området denne osten er produsert. Denne osten er laget av pasteurisert bøffelmelk.

Produktnummer	907119
EPD-nummer	4833000
Antall i kartong	6



Fersk mozzarella skåret i terninger sammen med tomatskiver, finhakket fersk basilikum, olivenolje, salt og pepper - dette er den klassiske italienske salaten som passer til det meste. Mozzarella er den optimale osten til pizza, pastasauter og osteomeletter.

Denne osten har en mild aroma som likevel er særpreget pga. bøffelmelken. Osten er porselenshvit og ligger i en lett saltlake som holder på friskheten.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

