



Scamorza Affumicata røkt 250 g

Røkt italiensk ferskost som kan brukes som en erstatning for blant annet mozzarella.

Caseificio Palazzo holder til i Putignano som ligger i Bariprovinsen syd i Italia. Firmaet drives av tredje generasjon og har sin historie tilbake til 1957. Et godt omdømme og stolthet over tradisjoner og kvalitet kjennetegner denne produsenten. Scarmorza kommer fra verbet "scamozzare" som på italiensk betyr å ta en bit av. Dette er en filataost, som er en egen gruppe ferskost der ostemassen blir varmet opp, stukket og knadd, noe som gir en gummiaktig konsistens. Produksjonen av denne osten gjøres ved nettopp å ta en bit av den varme filatamassen for så å forme den spesielle fasongen for hånd.

Varenr. 907161

EPD nr. 2613651

Antall i kartong 10

Scamorza kan byttes ut med mozzarella i de fleste retter som for eksempel salater og som topping på pizza. Den kan også brukes sammen med skinke, sopp eller grillete grønnsaker.

pakket i beskyttende atmosfære.

Osten er halvfast og lett gummiaktig, den blir røkt med spon i egne røykehus og har derfor en kraftig røyksmak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

