



(Nytt nr 907184) LS Mozzarella fersk (12 x 125 g)

En av Italias mest utbredte matvarer, med uendelige bruksområder. Osten er laget på pasteurisert kumelk.

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

Produktnummer 907183

Antall i kartong 1

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 pastasauser 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.

Denneosten 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

