



Mozzarella blokk 1 kg

En fastere mozzarellatype, perfekt til pizza og andre varme retter, lett å rive.

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. Mozzarella blokk 1 kg er produsert i Lombardiaregionen nord i Italia, og er noe fastere i konsistensen enn de mer vanlige lakevariantene.

Varenr.	907188
EPD nr.	778084
Antall i kartong	5



* 7 7 8 0 8 4 *

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

Mozzarella blokk 1 kg er laget av pasteurisert kumelk og har en mild aroma, med en myk og syrlig smak. Fargen på ostemassen er porselenshvitt og konsistensen er halvfast.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

