



Mozzarella di bufala Campana DOP 250 g

Bøffelmazzarella

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 generasjoners melkeproduksjon. Oppskriften er den samme som den alltid har vært. Fabrikkene er lokalisert i Vesuvius Nasjonalpark i Campania, Sør-Italia.

Den klassiske italienske salaten caprese består av fersk mozzarella skåret i skiver sammen med tomatskiver, basilikum, olivenolje, salt og pepper. Mozzarella di bufala passer utmerket på pizza, i pastasauser og osteomeletter. Osten kan serveres både varm og kald.

Fersk mozzarella di bufala har en mild aroma som likevel er særpreget på grunn av bøffelmelken. Den er litt syrlig og smaker friskt av melk. Osten er perlehvit og ligger i en lett saltlake som holder på friskheten.

Produktnummer	907191
Antall i kartong	12