



LS Fiordilatte a cubetti 3 kg

Fiordilatte er en tørrere type mozzarella, laget på pasteurisert kumelk. Cubetti er mozzarella i små terninger, som passer perfekt til pizza og andre varme retter.

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. Fiordilatte cubetti er fersk mozzarella som blir kuttet i små terninger like før den pakkes.

Varenr.	907247
EPD nr.	5653845
Antall i kartong	4

Fiordilatte cubetti passer ypperlig til pizza og andre varme retter.

Fiordilatte har en tørrere konsistens enn tradisjonell mozzarella.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

