



LS Stracciatella 250 g

Stracciatella er laget på pasteurisert kumelk. Den er ganske kraftig grunnet innholdet av fløte.

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 i Sør-Italia. Stracciatella betyr direkte oversatt «liten strimle», og er en fersk ostemasse.

Produktnummer

907250

EPD-nummer

5547369

Antall i kartong

12



* 5 5 4 7 3 6 9 *

Stracciatella er det du finner i kjernen på burrata. Bruk den på pizza, eller server den som den er, toppet med kaldpresset olivenolje, salt, pepper og oregano.

Stracciatella er en kritthvit ostemasse blandet med fløte. Konsistensen er forfriskende, kremet og en anelse søt og syrlig.

Fylldighet

Skarphet

Fasthet

