



ALIMENTARE
FRESCO
MOZZARELLA

MOZZARELLA BUFALA TRECCIA KG.2



CODICE
07269

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio fresco a pasta filata di Latte di Bufala.
Origine del latte: ITALIA

INGREDIENTI

LATTE di Bufala, Siero Innesto Naturale (LATTE), Sale, Caglio.
Allergeni: LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: liscio e omogeneo in superficie, sfogliato e poroso internamente. Al taglio fuoriesce un liquido lattiginoso abbondante

Consistenza: indice di freschezza e qualità di una Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. è la tenacità sotto i denti: a brevissimo tempo dalla produzione ha una consistenza resistente e croccante, nel corso del tempo tende ad ammorbidirsi perdendo la tenacità e diventando morbida e rilassata

Colore: bianco perla

Odore: muschiato e lattiginoso. L'alimentazione delle bufale è determinante nei sentori del latte e dei prodotti caseari bufalini

Sapore: scidità lattiginosa e sapida. In bocca la prima sensazione è quella di essere avvolti in una gradevole sensazione di acidità latte, diffusa e persistente, alla quale deve seguire la persistenza appagante della grassezza che amplifica i sapori

CONSERVAZIONE

30 giorni ad una temperatura tra +4°C e +8°C.

UTILIZZO

Per gustare al meglio la fragranza immergere il prodotto con il suo liquido di governo in acqua tiepida (+36°C) per circa 10 minuti prima del consumo.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it