Ser Mozzarella di bufala Salerno



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Na Zamówienie

Opis

Mozzarella Bufala to miękki ser pochodzący z południowych Włoch, wytwarzany ze świeżego mleka bawolego od czarnych bawolic rasy Bubalus Arnee. Bawolice te hodowane są jedynie w nielicznych regionach środkowych i południowych Włoch: Kampania, Lacjum, Apulia i Molise, co wpływa na wyjątkowy smak tego włoskiego sera. Bufala Mozzarella to najbardziej ceniona odmiana mozzarelli, znana ze swojej ciągliwości po roztopieniu i rozpływającej się w ustach konsystencji. Jak smakuje? Charakteryzuje się delikatnym, lekko słodkawym, ale i łagodnie kwaśnym smakiem, dzięki czemu stanowi wspaniały dodatek do wielu dań.

Sugestie

Znakomicie smakuje podawana zarówno na zimno, jak i na ciepło na pizzy. Można ją jeść jako indywidualną przystawkę lub prostą sałatkę caprese (mozzarella z pomidorkami i bazylią). Jest to ser znakomicie pasujący do sałatek i makaronów. Wspaniale smakuje z suszonymi pomidorami i ogórkiem lub w formie bruschetty z mozzarellą i świeżymi pomidorami. Prawdziwą rozkosz stanowi spróbowanie tego włoskiego sera na pizzy. Mozzarella di bufala campana jest kremowa w smaku i kapitalnie ciągnąca się po roztopieniu na każdym kawałku pizzy.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Ser świeży, podpuszczkowy.
Charakterystyka:	Włoski ser z mleka bawolego. Kremowa konsystencja, delikatna skórka.
Smak:	Delikatny i kremowy.
Wygląd:	Śnieżno biała, o owalnym kształcie.
Składniki:	Mleko bawole, sól, podpuszczka.
Opakowanie:	Plastikowe
Waga:	Dostępna w opakowaniu 250g.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze +4/10°C. Do spożycia w temp. +15/20°C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1105 kJ / 366 kcal
Tłuszcze:	242,4 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12,4 g)
Węglowodany:	0,4 g (w tym cukry 0,4 g)
Białka:	15,9 g
Sól:	0,4 g

Alergeny

MLEKO