

Ser Mozzarella di bufala affumicata



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Opis

Mozzarella di bufala Campana D.O.P. to tradycyjnie warzony, kremowy, ser twarogowy, o owalnym lub kulistym kształcie. Jest wilgotny, ma bardzo cieniutką skórkę i delikatny smak.

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. wytwarzana jest wyłącznie z mleka czarnych bawolic rasy Bubalus Arnee, które od czasów średniowiecza są szczególnie licznie hodowane na żyznych, półdzikich terenach południowo-środkowych Włoch, głównie w Kampanii.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI:

ALERGENY:

OPAKOWANIE:



WAGA:

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA:

Włochy