

# Ser Mozzarella di bufala campana DOP



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



## 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 rozplywającej się w ustach konsystencji. Jak smakuje? Charakteryzuje się delikatnym, lekko słodkawym, ale i łagodnie kwaśnym smakiem, dzięki czemu stanowi wspaniały dodatek do wielu dań. Gdzie kupić buffalo mozzarellę? Hurtownia Delduca dostarcza sery włoskie o najwyższej świeżości i poleca ten topowy włoski produkt.

## Jak jeść mozzarelle? Sugestie podania

Włoska mozzarella bufala to rodzaj sera, który jest doskonałym składnikiem prawie każdego dania. Znakomicie smakuje podawana zarówno na zimno, jak i na ciepło. Nie dominuje smaku potraw, a raczej idealnie komponuje się z pozostałymi składnikami. Można ją jeść jako indywidualną przystawkę lub prostą sałatkę caprese (mozzarella z pomidorkami i bazylią). Do czego jeszcze dodać mozzarellę? 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. Polecamy kombinację z [pomidorkami San Marzano!](#)

## Dane techniczne

### RODZAJ SERA:

Ser świeży, podpuszczkowy.



<b>CHARAKTERYSTYKA:</b>	Włoski ser z mleka bawolego. Kremowa konsystencja, delikatna skórka.
<b>SMAK:</b>	Delikatny i kremowy.
<b>WYGLĄD:</b>	Śnieżno biała, o owalnym kształcie.
<b>SKŁADNIKI:</b>	Mleko bawole, sól, podpuszczka.
<b>ALERGENY:</b>	
<b>OPAKOWANIE:</b>	
<b>WAGA:</b>	Dostępna w opakowaniu 125g.
<b>SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:</b>	W warunkach chłodzonych. Do spożycia najlepiej w ciągu kilku dni.
<b>KRAJ POCHODZENIA:</b>	Włochy