

# Mozzarella di Bufala Campana DOP



Purtroppo la Mozzarella di bufala ha ricevuto la denominazione di origine solo nel 1993, troppo tardi per impedire che il nome generico venisse sempre più associato alle paste filate prodotte con latte vaccino. La Mozzarella di bufala campana nasce ancora oggi nel territorio dove si producevano “mozzarelle” o “provature” forse già dal Medioevo: un’area ricca di acquitrini, dove solo i bufali riescono a pascolare. Da segnalare l’importanza di consumarla a temperatura ambiente e non fredda di frigorifero, pena la perdita di buona parte del suo sapore.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta bianca, molto morbida, compatta, elastica, stillante siero

**Sapore:** fresco, con le spiccate note muschiate del latte bufalino

**Abbinamenti:** Vini bianchi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi.

Pane tipo “schiacciata”

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** bufalino, intero, crudo / pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** filata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** assente

**Produzione:** tutto l’anno

**Grassi:** 52% MGSS

## Provenienza

- Campania
- Lazio

## Tipo di latte

- Bufala

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**Peso:** 0,3-0,8 kg

**Dimensioni:** diametro 8-12 cm

**Produttori:** casari di alcune province della Campania e del Lazio

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.