

Fiordilatte



Provenienza

- Campania

Tipo di latte

- Vacca

Riservando il nome di Mozzarella, come vuole la tradizione, alle sole paste filate fresche di latte bufalino, il termine “Fiordilatte” (per il quale è stata richiesta la denominazione di origine protetta) designa la ben più nota e diffusa pasta filata vaccina, introdotta da pochi decenni per sopperire alla scarsità di latte di bufala: prodotta sia nel formato classico tondeggiano sia sotto forma di ovoline o di “treccia” (quest’ultima può essere conservata per periodi più lunghi mediante l’affumicatura), annovera non solo produzioni industriali ma anche artigianali, dove la filatura della pasta a mano assicura un risultato finale non “gommoso” e coriaceo.

Disponibili in diversi formati, tra cui il nuovo 125 g in bicchiere (0907549)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, compatta, morbida e stillante siero

Sapore: delicato, fresco, latteo

Abbinamenti: Vini bianchi, birre chiare. Marmellata di mirtilli, marmellata d’arancia, miele d’acacia. Pane tipo “ciabatta”

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: filata



Allevatore di Formaggi

Salatura: in salamoia

Stagionatura: assente o previa affumicatura

Produzione: annuale

Grassi: 40% Mgss

Peso: variabile

Dimensioni: variabili

Produttori: casari di diverse regioni del Sud Italia

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.