Allevatore di Formaggi

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Provenienza

- Campania
- Lazio

Tipo di latte

- Bufala

Marchi

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

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

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.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038