

Latte crudo | Rohmilch | raw milk

Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

latte pecora | Schafmilch | sheep milk

Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

½

¼

⅓

DEGUST®  
Affineur

## Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.



Valore energetico/Brennwert/Energy	366,8 kcal 1532 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	22,4 g 13,4 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,4 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	15,9 g
Sale/Salz/Salt	0,58 g

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
552	 	250 g	ø 8 H 8cm	/	52 %		4

**Fornitore:** Casa Madaio  
**Provenienza:** Campania  
**Tipologia:** pasta filata  
**Ingredienti:** latte di bufala, caglio, sale  
**Allergeni:** latte  
**Conservazione:** conservare a +4° - +7°

**Lieferant:** Casa Madaio  
**Herkunft:** Kampanien  
**Typologie:** Knetkäse  
**Zutaten:** Büffelmilch, Salz, Lab  
**Allergene:** Milch  
**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Casa Madaio  
**Origin:** Campania  
**Type:** kneaded-curd  
**Ingredients:** buffalo milk, salt, rennet  
**Allergens:** milk  
**Conservation:** stored at +4° - +7°

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, animale  
**Texture:** umida-elastica  
**Gusto:** salato, acidulo  
**Aromi:** latte fresco, panna, bufalino, muschio

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, tierisch  
**Textur:** feucht-elastisch  
**Geschmack:** salzig, säuerlich  
**Aroma:** Frischmilch, Sahne, Büffel, Moschus

### TASTING

**Odour:** lactic, animal  
**Texture:** humid-elastic  
**Flavour:** salty, acidulous  
**Aromas:** fresh milk, cream, water buffalo, musk

### DESCRIZIONE

Formaggio fresco a pasta filata presente già nel Duecento si produce su vasta scala dal XVII secolo. L'operazione di filatura è fatta con acqua bollente, tirando continuamente la pasta con un bastone. Infine si passa alla formatura, tagliando, anzi "mozzando" a mano la pasta in pezzi di peso diverso secondo le esigenze produttive.

### ABBINAMENTI

Vini: Greco di Tufo  
 in cucina, base di diversi piatti della tradizione gastronomica italiana  
 Sott'oli  
 Conserve: Marmellata di pomodori rossi

### BESCHREIBUNG

Frischer Knetkäse, welcher bereits seit dem dreizehnten Jahrhundert bekannt ist. Die Produktion des Knetvorgangs wird mit kochendem Wasser durchgeführt, wobei der Teig kontinuierlich mit einem Stock gezogen wird. Anschließend werden Stücke per Hand portioniert (ital. "mozzare").

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Vielseitig in der Küche einsetzbar, vor allem in traditionellen italienischen Gerichten.  
 Eingelegtes Gemüse.

### DESCRIPTION

Even though this spun paste fresh cheese has been part of the Italian culinary tradition since 1200, its large-scale production started during the XVII century. The spinning process is made by continuously stirring the warm paste in hot water. Finally the forming process takes place, cutting off, "mozzando", by hand all the different pieces of paste, according to the size requested.

### PAIRINGS

Wines: Greco di Tufo  
 Versatile in the kitchen, base for many traditional Italian dishes  
 Olives and dried tomatoes in oil  
 Preserves: red tomatoes jam