



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



Mozzarella di bufala campana DOP



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	366,8 KCAL 1532 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	22,4 G 13,4 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,4 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	15,9 G
Sale/Salz/Salt	0,58 G

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 %		8

Fornitore: 148

Provenienza: Campania

Tipologia: pasta filata

Ingredienti: Latte di bufala, caglio, sale

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 148

Herkunft: Kampanien

Typologie: Knetkäse

Zutaten: Büffelmilch, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Campania

Type: kneaded-curd

Ingredients: buffalo milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

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

Si tratta di un formaggio a pasta filata, noto fin dal XIII secolo. La produzione delle paste filate avviene utilizzando acqua bollente e lavorandovi la cagliata continuamente con un bastone. Alla fine si procede al taglio a mano ("mozzare") della cagliata ormai elastica. Il contenuto di grasso e vitamine del latte di bufala assicura un'esperienza estremamente piacevole al palato. Il formaggio è cremoso con piacevoli e non eccessive note di latte di bufala.

ABBINAMENTI

Estremamente versatile nell'impiego in cucina soprattutto in piatti della cucina regionale italiana;

Suggerimento: sottoli e sottaceti

BESCHREIBUNG

Es handelt sich um einen frischen Knetkäse, der bereits seit dem 13. 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“). Die fett- und vitaminreiche Büffelmilch sorgt für ein besonders angenehmes Geschmackserlebnis. Der Käse ist Cremig und hat angenehm dezente Büffelmilch Noten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Äußerst vielseitig in der Küche einsetzbar, vor allem bei traditionellen italienischen Gerichten;

Sonstiges: Eingelegtes

DESCRIPTION

It is a fresh kneaded cheese that has been known since the 13th century. The production of the kneading process is done with boiling water, continuously pulling the dough with a stick. Pieces are then portioned by hand (ital. "mozzare"). The buffalo milk, which is rich in fat and vitamins, provides a particularly pleasant taste experience. The cheese is creamy and has appealingly subtle buffalo milk notes.

PAIRINGS

Extremely versatile in the kitchen, especially in traditional Italian dishes;
Other: Pickles