

🧴 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 DOP

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

EXTRA SELECTION

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

**Fornitore:** Madaio

**Provenienza:** Campania

**Tipologia:** pasta filata

**Ingredienti:** Latte di bufala, caglio, sale

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7°C

**Lieferant:** Madaio

**Herkunft:** Kampanien

**Typologie:** Knetkäse

**Zutaten:** Büffelmilch, Lab, Salz

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Madaio

**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

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 fassa alla formatura, tagliando, anzi "mozzando" a mano la pasta in pezzi di peso diverso a seconda delle esigenze produttive.

### ABBINAMENTI

Duttile in cucina, base di diversi piatti della tradizione gastronomica italiana

Sott'oli

Vino: Graco di Tufo

Confits: 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

### 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 moulding process takes place, cutting off, "mozzando", by hand all the different pieces of paste, according to the size requested.

### PAIRINGS

Versatile in the kitchen, basis of many traditional Italian dishes

Olives and dry tomato in oil

Wine: Graco di Tufo

Confits: Jam made of red tomatoes