

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP LADYBÙ



CODICE	25170
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lazio
TIPO DI LATTE	Bufalino Crudo
PESO	250 g

Mozzarella di Bufala Campana DOP prodotta in Lazio dalla Casearia Casabianca

DESCRIZIONE	Mozzarella di Bufala Campana DOP prodotta in Lazio dalla Casearia Casabianca con latte di bufala intero crudo
ASPETTO	Priva di crosta, con pelle sottile di colore bianco porcellanato. La consistenza è elastica, con struttura fibrosa leggermente fondente
SAPORE	Al naso ha un aroma gradevole di latte. Al palato ha un gusto dolce, con leggere note animali nel finale
STAGIONATURA	Non previsto
PRODUTTORE	Casearia Casabianca - Fondi (LT)
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo scelto le Mozzarelle di Bufala della Casearia Casabianca perché sono il risultato di una straordinaria miscela di elementi di qualità: la passione per l'allevamento delle bufale in un territorio particolarmente vocato, il lavoro certosino nel vicino caseificio, la filiera corta con completo controllo di tutte le fasi dalla produzione
CURIOSITÀ	La Casearia Casabianca srl nasce a Fondi nel 1995 nel centro dell'omonima azienda agricola già produttrice di latte DOP che conta ad oggi circa 1000 capi bufalini. 90 ettari di terreno sono interamente dedicati all'allevamento della bufala mediterranea e alla produzione dei foraggi necessari per alimentarle
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Servire a temperatura ambiente