

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP AFFUMICATA LADYBÙ



CODICE	25173
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lazio
TIPO DI LATTE	Bufalino
PESO	250 g peso sgocciolato

Mozzarella di Bufala affumicata prodotta in Lazio dalla Casearia Casabianca

DESCRIZIONE	Mozzarella di Bufala Campana affumicata prodotta in Lazio dalla Casearia Casabianca con latte di bufala crudo
ASPETTO	Presenta una pelle sottile di colore bruno chiaro, con evidenti segni della 'griglia' utilizzata per l'affumicatura
SAPORE	Dolce, lattico, con una piacevole nota affumicata che accompagna tutto l'assaggio
STAGIONATURA	Non prevista
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	Da assaggiare con un buon olio extravergine di oliva che ne esalta il sapore