Data di creazione: 20/05/2025

BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

CODICE	25041
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
TIPO DI LATTE	Bufalino Crudo
PESO	250g (50g x 5)

Bocconcini di bufala campana DOP prodotti con latte crudo da Rivabianca

DESCRIZIONE	Latte di bufala crudo conferito esclusivamente dai soci della cooperativa
ASPETTO	La pasta è di colore avorio con riflessi verdognoli, presenta una struttura a foglie sottili, è leggermente elastica nella prime ore dopo la produzione e diviene più fondente con il passare del tempo
SAPORE	Dolce e leggermente acidulo, con importanti sensazioni lattiche e leggere note animali
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Cooperativa Rivabianca - Paestum (SA)
SELEZIONATO PERCHÈ	La produzione di Rivabianca è realizzata esclusivamente con latte di bufala campana appena munto negli allevamenti dei soci della cooperativa. Un processo di produzione rigorosamente artigianale e rispettoso del Disciplinare della relativa DOP
CURIOSITÀ	Con il termine Mozzarella di Bufala ci si riferisce esclusivamente alla Mozzarella di Bufala Campana DOP tutelata dal consorzio e prodotta secondo il disciplinare nelle regioni di Campania, Lazio e Puglia. Per tutte le altre mozzarelle bufaline che non fanno parte della DOP si utilizza la denominazione Mozzarella di latte di Bufala
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si consiglia di servire a temperatura ambiente

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.