

# BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



|                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| <b>CODICE</b>                   | 25041            |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Italia, Campania |
| <b>TIPO DI LATTE</b>            | Bufalino Crudo   |
| <b>PESO</b>                     | 250g (50g x 5)   |

Bocconcini di bufala campana DOP prodotti con latte crudo da Rivabianca

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Latte di bufala crudo conferito esclusivamente dai soci della cooperativa   |
| <b>ASPETTO</b>                  | 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   |
| <b>SAPORE</b>                   | Dolce e leggermente acidulo, con importanti sensazioni lattiche e leggere note animali  |
| <b>STAGIONATURA</b>             | Non prevista  |
| <b>PRODUTTORE</b>               | Cooperativa Rivabianca - Paestum (SA)   |
| <b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>       | 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   |
| <b>CURIOSITÀ</b>                | 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 |
| <b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | Si consiglia di servire a temperatura ambiente  |