

## MOZZARELLA FIORDILATTE MOLISE



<b>CODICE</b>	24800
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Molise
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	250 g

Formaggio fresco a pasta filata in versione 250 g, tipico molisano

<b>DESCRIZIONE</b>	Mozzarella fiordilatte realizzata con latte vaccino pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	La pasta, morbida e leggermente elastica, di colore bianco latte, è caratterizzata dalla presenza di una sottile pelle di consistenza tenera. Al taglio rilascia un liquido lattiginoso e omogeneo
<b>SAPORE</b>	Dolce e poco sapida, con spiccate note lattiche
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria del Molise - Mirabello Sannitico (CB)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Artigianalità e salubrità dei prodotti: per garantire una maggiore sicurezza, la Latteria del Molise effettua un doppio monitoraggio sulla materia prima: chiede ai fornitori di produrre analisi mensili fatte da laboratori accreditati ed effettua dei controlli a campione nel proprio laboratorio
<b>CURIOSITÀ</b>	La latteria trasforma tutti i giorni dai 120 ai 150 quintali di latte
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottima degustata in purezza oppure aggiunta a insalate o tramezzini