

FIORDILATTE MOZZARELLA PIZZERIA MOLISE



CODICE	24806
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Molise
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	3 kg peso netto sgocciolato

Mozzarella Fiordilatte molisana, perfetta per la pizzeria

DESCRIZIONE	Mozzarella Fiordilatte da pizzeria, prodotta con latte vaccino pastorizzato dalla Latteria Molise
ASPETTO	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
SAPORE	Dolce e poco sapida, con spiccate note di latte
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Latteria del Molise - Mirabello Sannitico (CB)
SELEZIONATO PERCHÈ	La Fiordilatte ha una dimensione di circa 300 g in confezioni da 9 pezzi ed è ottenuta solo con latte fresco italiano, prevalentemente molisano, e rappresenta un'ottima soluzione per le pizzerie che non rinunciano alla succosità e alla fragranza di una mozzarella fresca
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Consigliamo di sgocciolarla per un paio d'ore prima del servizio e di evitare cotture troppo prolungate. Molto versatile in cucina, ideali per farcire pizze