

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



CODICE	25046
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
TIPO DI LATTE	Bufalino Crudo
PESO	250 g x 4

Mozzarella di bufala campana DOP in confezione piccola prodotta 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; al naso presenta delle caratteristiche note di muschio
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Cooperativa Rivabianca - Paestum (SA)
SELEZIONATO PERCHÈ	La mozzarella Rivabianca è un'ottima Mozzarella di bufala Campana DOP artigianale dal sapore elegante e bilanciato
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 per apprezzare tutte le note aromatiche di questa mozzarella; da provare con una birra chiara fruttata e poco amara