

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA - LA MAREMMANA



CODICE	21080
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Bufalino Crudo
PESO	200 g

Mozzarella di latte di bufala crudo proveniente dalla Maremma

DESCRIZIONE	Delicata mozzarella di latte di bufala prodotta con latte crudo ottenuto dalle bufale di proprietà allevate allo stato semibrado in Maremma e siero innesto autoprodotta
ASPETTO	Palla dalla pelle esterna leggermente consistente, liscia e omogenea, di colore bianco lucido; la pasta è soda e molto succosa tanto da rivelare una piacevolissima fuoriuscita di latticello
SAPORE	Dolce e delicato, privo di note animali e con importanti sensazioni lattiche
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	La Maremmana - Principina Terra (GR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Conoscevamo già da qualche tempo le mozzarelle di latte di bufala La Maremmana: dolci e delicate, realizzate dalle mani esperte di un casaro campano ma una chiara personalità data dall'ottimo latte con cui sono prodotte. L'azienda è un esempio virtuoso di economia circolare, di filiera corta e di sostenibilità in tutti gli ambiti: l'impianto di biogas trasforma i cereali di scarto, i reflui dell'allevamento e gli scarti di lavorazione del caseificio in energia; la coltivazione di cereali è finalizzata all'alimentazione delle bufale; tutto il latte prodotto dalla stalla viene trasformato; il benessere animale è posto al centro, insieme a quello del personale e a quello dell'ambiente
CURIOSITÀ	La filatura della mozzarella inizia alle 4 del mattino: il latte crudo viene riscaldato e gli vengono aggiunti il siero innesto, autoprodotta dal siero di filatura del giorno prima con una fermentazione controllata e il caglio. La cagliata matura 4 ore, dunque la filatura inizia alle 8. Dopo la formatura, le mozzarelle vanno raffreddate, così si formano consistenza e pelle esterna. Successivamente vengono tuffate in acqua e "salsetta" per creare il liquido di governo delle mozzarelle, che le conserveranno e le daranno sapore. Le mozzarelle vengono lavorate tutti i giorni di produzione
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima degustata in purezza, a temperatura ambiente, per apprezzarla al meglio in tutta la sua delicatezza. Consigliamo di tirare fuori dal frigo la mozzarella almeno 40 minuti prima del servizio oppure di immergere il sacchetto chiuso in acqua tiepida per 5 o 10 minuti, così da facilitare il raggiungimento della temperatura ottima di servizio. Ideale anche in accompagnamento a verdure fresche di stagione

© 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.