

# TRECCIONE DI LATTE DI BUFALA - LA MAREMMANA



<b>CODICE</b>	21082
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>TIPO DI LATTE</b>	Bufalino Crudo
<b>PESO</b>	2 kg

Treccione di latte di bufala prodotta in Maremma

<b>DESCRIZIONE</b>	Treccione prodotto con latte di bufala proveniente esclusivamente dagli allevamenti dell'azienda in provincia di Grosseto, nella zona della Maremma Toscana
<b>ASPETTO</b>	Si presenta con la classica forma a treccia. La pelle sottile ma leggermente consistente è liscia, omogenea e di colore bianco lucido; la pasta è succosa e al taglio lascia fuoriuscita del latticello
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato, molto pulito, privo di note animali e con intense sensazioni lattiche
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	La Maremmana - Principina Terra (GR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Conoscevamo già da qualche tempo le mozzarelle di latte di bufala La Maremmana: dolci e delicate, con una propria personalità e una bella storia alle spalle, prodotte da una filiera corta che si ispira al concetto di economia circolare
<b>CURIOSITÀ</b>	Le bufale da cui viene ottenuto il latte per la produzione di queste mozzarelle vengono allevate allo stato semibrado nell'azienda agricola di proprietà. Nella stessa azienda avviene anche la coltivazione di cereali e foraggi per provvedere quasi totalmente all'alimentazione degli animali. Un bell'esempio di filiera corta, dal controllo dell'alimentazione delle bufale alla trasformazione del latte. E con un occhio di riguardo anche alla sostenibilità grazie all'utilizzo di un impianto di energia rinnovabile da biogas che trasforma i reflui dell'allevamento e gli scarti di lavorazione del caseificio
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Consigliamo di degustare a temperatura ambiente per apprezzare al meglio i profumi, gli aromi e la delicatezza della mozzarella; per il servizio consigliamo di tagliare a fette verticali con coltello dalla lama sottile. Ideale in abbinamento a pomodori e basilico, per un piatto estivo e colorato