

SFOGLIA FIORDILATTE



| | |
|---------------------------------|-------------|
| CODICE | 24923 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia |
| TIPO DI LATTE | Vaccino |
| PESO | 500 g circa |

Sfoglia di mozzarella fiordilatte da stracciare a mano

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Sfoglia di mozzarella fiordilatte tradizionale ottenuta da solo latte proveniente dalle Murge, un altopiano pugliese |
| ASPETTO | Si presenta in rotolo, dal colore bianco e dalla struttura fine : si intravede anche a occhio nudo la trama sottile della pasta filata |
| SAPORE | Delicato, con note di panna e latte fresco |
| PRODUTTORE | Caseificio Olanda - Andria (BA) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | Un prodotto pensato ad hoc per il servizio in ristorazione: il Caseificio Olanda ha messo a punto questa ricetta piuttosto asciutta e poco acquosa che rende la pasta di stracciatella molto pratica e perfetta per essere sfilacciata a mano su bruschette e pizze |
| CURIOSITÀ | Il Caseificio Olanda lavora in media 50 quintali di latte (contro l'industria che ne lavora 30 volte tanto) proveniente esclusivamente da due stalle dalla Murgia, un altopiano nell'entroterra pugliese particolarmente vocato al pascolo e all'allevamento di bovini da latte |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Perfetta da usare sfilacciata in cottura su pizza e panini o per fare dei classici rotoli estivi |