

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