

MOZZARELLA FIORDILATTE OLANDA



CODICE	24918
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	250 g x 12 pezzi

Mozzarella di pasta filata ottenuta da latte intero pugliese

DESCRIZIONE	Mozzarella da 250 g a pasta filata ottenuta a partire da latte intero vaccino da vacche allevate sull'altopiano della Murgia
ASPETTO	La pasta si presenta bianca e lucida, la forma è rotonda e omogenea
SAPORE	Dolce, rotondo e delicato, con tipiche note di latte e panna
PRODUTTORE	Caseificio Olanda - Andria (BA)
SELEZIONATO PERCHÈ	La mozzarella del Caseificio Olanda è autentica ed è testimone di un livello di artigianalità che ha pochi eguali nel settore: la pasta filata, ad esempio, viene ancora stracciata a mano!
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	In cucina si presta bene per ricette sfiziose, antipasti e insalate. Ideale per accompagnare prosciutto crudo, verdure sottolio e verdure grigliate