

Italienska smaker sedan 1999



**MOZZARELLA DI BUFALA DOP - BUFFELMOZZARELLA 52%
CASABIANCA 12X125G**

SKU: 11146



Buffelmozzarella 125 g

PriSet avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Mjök: Buffel.

Typ av metod: Sträckt ostmassa.

Karaktär: Slät yta, pärlvit färg och mjuk struktur. Smaken är söt, delikat och krämig.

Servering: Fantastisk till sallad och antipasti.

Vikt: 125 g



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Pastöriserad **Buffelmjök***, naturlig **vassle, löpe**, salt. *Ursprungsland: Italien.
Förvaras: i kyl + 4° / + 6° C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	930 kJ / 220 kcal
Fett	20,0 g
- varav mättade fettsyror	14,0 g
Kolhydrater	1,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	15,0 g
Salt	0,08 g

Mozzarella di Bufala DOP - Caseificio Casabianca

Otroligt mjuk och fräsch Buffelmozzarella från Kampanien

Caseificio "Casabianca" en grön oas belägen på slätten Fondi (LT) söder om den pontinska landsbygden, cirka 5 km från Medelhavskusten och några kilometer från nationalparken Circeo. Den har en yta på cirka 90 hektar. Där framställer man Buffelmozzarella hantverksmässigt av mjölken från vattenbufflarna på gården.

Mozzarellan tillverkas på samma sätt som i generationer men med dagens moderna teknik som garanterar god hygien och säker arbetsmiljö.

Då all mjölk kommer från den inhemska produktionen, har man full kontroll och kan garantera högsta kvalitet och stabilitet på mozzarellan.

Tack vare den hantverksmässiga bearbetningen och mjölkens mycket höga kvalitet har man lyckats framställa en produkt som även kan avnjutas utanför Kampanien men som smakar äkta. En färsk buffelmozzarella som man avnjuter på restaurangerna i Italien smakar salt, gräddigt sött och syrligt i avslutningen. Konsistenten är en yta "skinn" med ett lent "hjärta"

Det är mycket viktigt att man äter mozzarellan rumstempererad för att smaker och aromer skall komma till sin rätt. Låt produkten stå framme 2 timmar innan förtäring då kommer dess fulla potential av smaker fram.

Prova Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Casabianca - så får du uppleva den äkta smaken från Kampanien - här i Sverige.



Mozzarella di Bufala DOP 52% - Buffelmozzarella DOP

Casaleificio "Casabianca" en grön oas belägen på slätten Fondi (LT) söder om den pontinska landsbygden, cirka 5 km från Medelhavskusten och några kilometer från nationalparken Circeo. Den har en yta på cirka 90 hektar. Där framställer man Buffelmozzarella hantverksmässigt av mjölken från vattenbufflarna på gården.

Mozzarellan tillverkas på samma sätt som i generationer men med dagens moderna teknik som garanterar god hygien och säker arbetsmiljö.

Då all mjölk kommer från den inhemska produktionen, har man full kontroll och kan garantera högsta kvalitet och stabilitet på mozzarellan.

Tack vare den hantverksmässiga bearbetningen och mjölkens mycket höga kvalitet har man lyckats framställa en produkt som även kan avnjutas utanför Kampanien men som smakar äkta.

En färsk buffelmozzarella som man avnjuter på restaurangerna i Italien smakar salt, gräddigt sött och syrligt i avslutningen. Konsistenten är en yta "skinn" med ett lent "hjärta"

Det är mycket viktigt att man äter mozzarellan rumstempererad för att smaker och aromer skall komma till sin rätt. Låt produkten stå framme 2 timmar innan förtäring då kommer dess fulla potential av smaker fram.

Prova Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Casabianca - så får du uppleva den äkta smaken från Kampanien - här i Sverige.

ARTIKELNR: 11146
Mölk: Büffel.

Mjölök: Buffel.
Tym, su, mjölök.

Typ av metod: Sträckt ostmassa.

Karaktär: Slät yta, pärlvit färg och mjuk struktur.

Smaken är söt, delikat och krämig.

Servering: Fanta
Vikt: 125 g x 12.



ANÁLISIS DE DECLARACIÓN POR 100 g

Ingradianter: Fasttörstard **Buffelmjölk***, naturlig **vanilla**, löpa, salt. *Ursprungsland Italien.
Förvaras i kyl + 4° / +6° C. Bäst före: se förpackning

molino
Manufakturatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se