

Italienska smaker sedan 1999



MOZZARELLA DI BUFALA DOP - BUFFELMOZZARELLA DOP 52%
CASABIANCA 50GX5X10

SKU: 11148



Buffelmozzarella DOP
Vikt: 50g(styck)x5x10

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, caprese och antipasti.

Vikt: 50g(styck)x5x10



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 52% - **Buffelmozzarella DOP**

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 DOP Casabianca - så får du uppleva den äkta smaken från Kampanien - här i Sverige.



Italienska smaker sedan 1999



Italienska smaker sedan 1999



Mozzarella di Bufala DOP - Casificio Casabianca

Mozzarella di Bufala DOP 52% - Buffelmozzarella DOP

Otrolligt mjuk och fräsch Buffelmozzarella från Kampanien

Casificio "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 har 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 syltigt 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 föräring då kommer dess fulla potential av smaker fram.

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



Mozzarella di Bufala DOP / 52%

ARTIKELNR: 11148

Mjolk: Bufala

Typ av metod: Sträckt ostmassa.

Karaktär: Slät yta, parvitt färg och mjuk struktur.

Smaken är söt, delikat och köttig.

Serivering: Fantastisk till sallad och antipasti.

Vikt: 50 g x 5 x 10.



NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	282 kJ/68 kcal
Fett	26,5 g
Varav mättat fett	16,5 g
Kolhydrat	0,6 g
Varav sockerarter	0,6 g
Fiber	0,0 g
Salt	0,9 g

Ingredienser: Pastöriserad **Buffelmjölk**, naturig **smälta** (typ: salt. *Ursprungland: Italien.
Förvaris: 18 ± 4° / + 4° C. Bäst före se förpackning.

molino

Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

