



Mozzarella di Bufala Campana AOP



Description

Fromage frais à pâte filée, la **Mozzarella di Bufala Campana** est une spécialité fromagère italienne produite traditionnellement en Campanie et dans ses environs. C'est certainement l'AOP Mozzarella la plus reconnue et le plus valorisante.

Produite exclusivement avec du lait entier de bufflonne de race italienne, les formats varient de 10g à 1kg.

Sa pâte est pressée, filée, fraîche et n'est recouverte d'aucune croûte. Elle est traditionnellement utilisée en fromage d'accompagnement. Son nom lui vient de l'italien « mozzare » qui signifie « couper ».

Conseils d'utilisation

D'une couleur blanche, proche de la porcelaine, fondante à souhait, parfumée et délicate, la **Mozzarella di Bufala Campana** peut se déguster à crue afin de bien profiter de ses qualités gustatives. Cependant, si vous souhaitez donner du goût à vos plats et valoriser vos cartes alors pas d'hésitation, opter pour ce produit !

Avec des légumes rôtis, crus, couchée sur des tranches d'avocat, de melon, de tomates ou de figues, ou tout simplement sur un lit de roquette avec un trait d'huile d'olive, un peu de fleur de sel, quelques grains de poivre concassés et une feuille de basilic.

Avantages clés

- Appellation valorisante
- Produit tendance
- Congélation possible

Nos idées
recettes →



Nos produits

Code 125092

Mozzarella di Bufala Campana
AOP boule ciuffo 250g

Code 011971

Mozzarella di Bufala Campana
AOP boule 125g

Code 125711 **NOUVEAU**

Mozzarella di Bufala Campana
AOP boules 50g

Code 125209 **NOUVEAU**

Mozzarella di Bufala Campana
AOP billes 25g




Code 125500 **NOUVEAU**

Mozzarella di Bufala Campana
AOP cerises 10g

Code 011942

Mozzarella di Bufala Campana
AOP tresse 250g

Caractéristiques

-  Italie
-  Lait de vache
-  En saumure