

20 years of Italian Food Experience



Mozzarella di Bufala DOP - *San Salvatore Paradiso*

Buffelmozzarella DOP - San Salvatore Paradiso

Mozzarella (antingen från äldre italienskans mozza, "buffel" eller från italienskans mozzare, "skära") är en färskost från Italien och ingår som en viktig ingrediens i det italienska köket. Mozzarella gjord på opastöriserad mjölk från vattenbuffel kallas mer specifikt för Mozzarella di bufala. Buffelmozzarella från södra Italien brukar kallas "äkta buffelmozzarella". Mozzarella di Bufala Campana är en skyddad beteckning som innebär att osten är gjord av buffelmjölken från Kampanien.

Italienska mozzare i namnet kan komma av att mozzarellan vid tillverkningen klipps av till små bollar, vilket kan ske för hand eller i maskiner. Osten är vit och har en fyllig, frisk och lätt syrlig smak. Den är segare än andra färskostar eftersom den avrunna ostmassan knådas i kittlar med kokande vatten. Buffelmjölken är fetare än komjölken och mer proteinrik, vilket ger en ost med mer gräddig smak.

Mozzarella äts ofta färsk som den är tillsammans med tomat och basilika. Förutom i sallader är mozzarella en vanlig ingrediens i lasagne, på pizza och varma smörgåsar



Mozzarella di Bufala DOP / 52 % /

ARTIKELNR: 2030

Storlek/Volym: Hink 2 kg = 16 x 125 g

Typ: Handgjord. Buffelmozzarella tillverkad av buffelmjölken.

Karaktär: Fyllig, frisk och lätt syrlig. Seg konsistens med en gräddig smak.

Servering: Fantastisk till sallad, på pizza och till lasagne.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	1118 kJ/270 kcal
Fett	24,0 g
- varav mättade fettsyror	16,0 g
Kolhydrater	0,5 g
- varav sockerarter	0,5 g
Fibrer	0,0 g
Protein	13,0 g
Salt	0,63 g

Ingredienser: Pastöriserad **Buffelmjölken**, salt, löpe. Förvaras: +4° - +8°. Bäst före: se förpackning

ilmolino

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