



[ORCODE WEB](#)

Treccia di latte di bufala 100% 500 g Caseificio Chirico

Disciplinare: Sono prodotti esclusivamente con latte crudo di bufala proveniente dall'allevamento aziendale, e che ancora oggi viene lavorato con metodi artigianali tramandati dalle maestranze di generazione in generazione. Si tratta di un formaggio a pasta filata, dalla forma sferica e di varia pezzatura di colore bianco porcellanato, dalla consistenza elastica con odore e sapore caratteristici di note di burro fresco, di yogurt, di fermenti lattici vivi.

La mozzarella prende il suo nome dalla tecnica di lavorazione che prevede appunto, che il casaro "mozzi" la pasta filata ad arte; l'arte del mozzare è un'antica tradizione che ancora oggi è affascinante ed interessante da vedere ed imparare. Il segreto di una buona mozzarella è anche nella buona mozzatura, l'unica che garantisce una buona conservazione del prodotto. Una volta prodotta, viene conservata e confezionata in un liquido di conservazione, composto da acqua e sale.

Per la ottimale degustazione del prodotto nel periodo invernale, si consiglia di immergere il prodotto con il suo liquido di conservazione a bagnomaria per circa 15 minuti in acqua tiepida prima di consumarla. In ogni caso è buona abitudine conservare il prodotto ad una T° non inferiore ai 12-15 C°.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>