



[ORCODE WEB](#)

Mozzarella nella mortella (mirto) latte di mucca 250 g Caseificio Chirico

Disciplinare: E' la mozzarella cilentana per eccellenza di latte di mucca. Essa è prodotta esclusivamente con latte vaccino dell'allevamento aziendale ed è un formaggio a pasta filata dalla forma allungata, di colore bianco, dalla consistenza elastica ed asciutta, con note caratteristiche di burro fresco, di yogurt e mirto; quest'ultima essenza è presente in virtù del fatto la mozzarella anticamente ed ancora oggi viene avvolta nei ramoscelli di mirto, tanto da essere il mirto stesso involucro di conservazione del prodotto. In epoche passate, prima dell'uso della carta e della plastica il fascio di mirto era un vero e proprio strumento di confezionamento e di unità di misura per la vendita al mercato di detto prodotto. Ora, anche in ossequio alle norme di igiene e sicurezza degli alimenti, il mirto è adagiato nelle vaschette di plastica e dal contatto con la mozzarella, rilascia un piacevole profumo ed un aroma delicato. Il mirto è un arbusto che nasce nella macchia mediterranea incontaminata delle colline cilentane ed è una pianta dalle molteplici proprietà medicinali.

Eccellenza italiana by Gustox

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