

Mozzarella di Bufala Campana DOP



Purtroppo la Mozzarella di bufala ha ricevuto la denominazione di origine solo nel 1993, troppo tardi per impedire che il nome generico venisse sempre più associato alle paste filate prodotte con latte vaccino. La Mozzarella di bufala campana nasce ancora oggi nel territorio dove si producevano “mozzarelle” o “provature” forse già dal Medioevo: un’area ricca di acquitrini, dove solo i bufali riescono a pascolare. Da segnalare l’importanza di consumarla a temperatura ambiente e non fredda di frigorifero, pena la perdita di buona parte del suo sapore.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, molto morbida, compatta, elastica, stillante siero

Sapore: fresco, con le spiccate note muschiate del latte bufalino

Abbinamenti: Vini bianchi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi.
Pane tipo “schiacciata”

Caratteristiche tecniche

Latte: bufalino, intero, crudo / pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: assente

Produzione: tutto l’anno

Grassi: 52% MGSS

Provenienza

- Campania
- Lazio

Tipo di latte

- Bufala

Marchi





Formaggi per Tradizione

Peso: 0,3-0,8 kg

Dimensioni: diametro 8-12 cm

Produttori: casari di alcune province della Campania e del Lazio