

# Fiordilatte



## Provenienza

- Campania

## Tipo di latte

- Vacca

Riservando il nome di Mozzarella, come vuole la tradizione, alle sole paste filate fresche di latte bufalino, il termine “Fiordilatte” (per il quale è stata richiesta la denominazione di origine protetta) designa la ben più nota e diffusa pasta filata vaccina, introdotta da pochi decenni per sopperire alla scarsità di latte di bufala: prodotta sia nel formato classico tondeggiante sia sotto forma di ovoline o di “treccia” (quest’ultima può essere conservata per periodi più lunghi mediante l’affumicatura), annovera non solo produzioni industriali ma anche artigianali, dove la filatura della pasta a mano assicura un risultato finale non “gommoso” e coriaceo.

Disponibili in diversi formati, tra cui il nuovo 125 g in bicchiere (0907549)

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta bianca, compatta, morbida e stillante siero

**Sapore:** delicato, fresco, latteo

**Abbinamenti:** Vini bianchi, birre chiare. Marmellata di mirtili, marmellata d’arancia, miele d’acacia. Pane tipo “ciabatta”

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale e industriale

**Pasta:** filata



Formaggi per Tradizione

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** assente o previa affumicatura

**Produzione:** annuale

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** variabile

**Dimensioni:** variabili

**Produttori:** casari di diverse regioni del Sud Italia