

# Mozzarella di bufala Campana DOP Bio



## Provenienza

- Campania

## Tipo di latte

- Bufala

## Marchi



Una versione di mozzarella di bufala prodotta solo ed esclusivamente con Latte Nobile, ovvero da animali liberi al pascolo, che si alimentano liberi e vengono munti manualmente. La Mozzarella 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 dal colore bianca, morbido ma leggermente più compatto della mozzarella di bufala tradizionale

**Sapore:** sapore delicato, con note saline, le caratteristiche organolettiche migliorano dopo qualche giorno dalla sua produzione

**Abbinamenti:** vini bianchi fruttati

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Bufala

**Pasta:** Filata

**Produzione:** artigianale

**Peso:** 250gr-2 kg

**Produttori:** caseifici campani