

Mozzarella di bufala Latte Nobile



Provenienza

- Campania

Tipo di latte

- Bufala

Una versione di Mozzarella di bufala prodotta con Latte Nobile (<http://www.lattenobile.it/>), ovvero un formaggio caratterizzato dal latte proveniente da animali liberi al pascolo, che si alimentano liberamente e senza forzature, venendo munti rigorosamente a mano. La Mozzarella a Latte Nobile 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”



Formaggi per Tradizione

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte Nobile, bufalino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: assente

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 52% MGSS

Peso: 0,3-0,8 kg

Dimensioni: diametro 8-12 cm

Produttori: Casari campani