



Allevatore di Formaggi

Fiordilatte



Descrizione

Tradizionalmente, il nome Mozzarella è riservato alle paste filate fresche di latte bufalino. Il termine Fiordilatte identifica la nota e molto diffusa pasta filata vaccina. Questa è stata introdotta da pochi decenni per compensare la scarsità di latte di bufala. Il Fiordilatte è disponibile nel formato classico tondeggiante, ma anche come ovoline o “treccia”. Quest’ultima può essere conservata più a lungo tramite affumicatura. La produzione non si limita a quella industriale, includendo anche realtà artigianali dove la filatura a mano garantisce una consistenza non “gommosa” o coriacea. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Campania

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

Pasta bianca, compatta, morbida e stillante siero

Sapore

Delicato, fresco, lattico

Abbinamenti

Vini bianchi, birre chiare. Composta di mirtilli, marmellata d'arancia, miele d'acacia. Pane tipo "ciabatta"

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** assente o previa affumicatura
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** variabile
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** casari di diverse regioni del Sud Italia
- **Codice Forma:** 0907507 - 0907544 - 0907597 - 0907574