Mozzarella di Bufala Campana DOP

Descrizione

La Mozzarella di Bufala ha ricevuto la Denominazione di Origine Protetta solo nel 1993. Questo è accaduto troppo tardi per impedire che il nome generico venisse sempre più associato alle paste filate prodotte con latte vaccino. La Mozzarella di Bufala Campana DOP nasce ancora oggi nel territorio in cui si producevano “mozzarelle” o “provature” forse già dal Medioevo. Tale area è ricca di acquitrini, dove solo i bufali riescono a pascolare. È importante consumarla a temperatura ambiente e non fredda di frigorifero, pena la perdita di buona parte del suo sapore.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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”

Specifiche tecniche

- **Latte:** bufalino, intero, pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** assente
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 52% MGSS
- **Peso:** 3-0, 8 kg
- **Diametro:** diametro 8-12 cm
- **Produttori:** casari di alcune province della Campania e del Lazio
- **Codice Forma:** 0907523 (125 gr.) – 0907521 (250 gr.) – vari formati (su richiesta)