Allevatore di Formaggi

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 scarsezza 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 mirtilli, marmellata d’arancia, miele d’acacia. Pane tipo “ciabatta”

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: filata

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

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
Codice forma: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038