



Cod.: 00190

Sfoglia di mozzarella Fior di Latte De' Magi

La mozzarella o fiordilatte è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino, deriva dall'atto della mozzatura, che avviene quando il casaro trancia un pezzo di pasta filata dal lungo nastro formando una mozzarella.

Il latte viene addizionato con fermenti lattici e poi fatto cagliare con caglio di vitello, la cagliata viene poi fatta riposare per fare in modo che l'acidità aumenti ulteriormente.

Poi la cagliata viene poi sminuzzata a striscioline e vi viene aggiunta l'acqua bollente e mescolata energicamente, in modo tale che inizi a "filare", si esegue la sfoglia, poi si gettano i pezzi in acqua gelida, affinché si mantenga la forma imposta dal casaro.

Categoria

Formaggi
Selezione
Freschi di latte

Tipo di Latte

Latte di vacca

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Reperibilità

Da ordinare

Caglio

Animale

Edibilità della crosta

Senza Crosta

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Vaschetta termosaldada con acqua di conservazione

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
1000 gr

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
2 vaschette

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da 0°C a +4°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Mezzo refrigerato da 0°C a +4°C

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
9 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 collo (2 vaschette)