



Nodini Fior di Latte De'Magi

La Mozzarella ou fiordilatte est un fromage à pâte filée produit avec du lait de vache, qui découle de la Mozzatura (Action du fromager de couper une pièce de pâte filée avec un long ruban pour former une Mozzarella).

Le lait est agrémenté de ferments lactiques et de présure de veau, et le lait caillé est ensuite laissé au repos pour faire en sorte que l'acidité augmente encore.

Ensuite, le lait caillé est ensuite découpé en lamelle et ajouté à l'eau bouillante. Le mélange est vigoureusement mélangé, de sorte qu'il commence à filer. Ensuite, les morceaux sont façonnés puis jetés dans de l'eau gelée afin qu'ils conservent la forme voulue par le fromager. Dans le cas de ce fromage, les nœuds sont filés avec une machine mais noués à la main.

Ingrédients: Lait de vache entier, présure et sel.

Poids: 25 grammes

Emballage: Sachet scellé de 2 pièces de 1 kg

Durée de vie du produit une fois emballé: 10 jours

Caractéristiques du produit:

FORME, nouée.

ASPECT EXTERNE, couleur blanc lait avec des endroits jaunes paille, la peau est lisse, et brillante de manière homogène.

ASPECT INTERNE, la pâte est molle, légèrement élastique et fibreuse de couleur légèrement plus jaune paille que la peau extérieure.

ODEUR, au nez on trouve une délicate odeur de yaourt et de lait cuit.

SAVEURS, de lait frais, avec un soupçon de sel.

Disponibilité: Toute l'année en précommande.

Accompagnement gastronomique: Ce fromage peut être dégusté froid, avec des tomates, de la salade et des légumes ou taillée en julienne. Mais aussi utilisé pour la préparation de plats chauds. Il est toujours conseillé de le consommer à température ambiante pour en apprécier pleinement tous les arômes.

Code Produit 00191 **Unité de mesure** Kilo **Type d'emballage** Sachet scellé avec de l'eau **Poids par emballage** 1000 grammes **Pièces par carton** 2 pièces (2 kg) **Mode de conservation** Au réfrigérateur de +0°C à +4°C **Moyen de transport** Réfrigéré de +0°C à +4°C **Durée du produit une fois emballé** 9 jours **Commande minimum** 1 carton