



Cod.: 00194

Perline Fior di Latte de 3 gr 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 ce cas, les petites perles sont filées et produites à la machine. Elles peuvent être mangées froides, avec des tomates, de la salade ou des légumes, une salade de pâte, de riz mais aussi ajouté dans la préparation de plats chauds.

Catégorie

Fromages
Les Sélections
Au Lait frais

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Sachet scellé avec de l'eau de conservation

Type de lait

Vache

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

Traitement du lait

Lait pasteurisé

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

Disponibilité

Commander

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

Présure

Animale

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de 0°C à +4°C

Croûte comestible

Sans croûte

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

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 carton