



## LS Fiordilatte små kuler 500 g

Fiordilatte er en tørrere type mozzarella. Kulene er laget på pasteurisert kumelk.

Lattoria Sorrentinas historie startet i 1880. Familien Amodio åpnet meieriet og startet produksjonen av fiordilatte, som de selv omtaler som tidenes mest populære meieriprodukt. Lattoria Sorrentinas Fior di Latte er et resultat av fem generasjoners melkeproduksjon. Oppskriften er den samme som den alltid har vært. Fabrikkene er lokalisert i Vesuvius Nasjonalpark i Campania, Sør-Italia.

**Produktnummer**

907221

**EPD-nummer**

6252126

**Antall i kartong**

5



\* 6 2 5 2 1 2 6 \*

Fiordilatte kuler passer ypperlig til pizza og salater. De kan gjerne marineres i god olje tilsatt urter og brukes i tapas.

Hver kule ca 7 g.

Fiordilatte har en tørrere konsistens enn tradisjonell mozzarella. De små ostekulene ligger i en lett saltlake som bevarer friskheten. Fargen på ostemassen er porselenshvit.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

