



## (S) LS Mozzarella fersk (18 x 125 g)

En av Italias mest utbredte matvarer, med uendelige bruksområder. Laget på pasteurisert kumelk.

Fersk mozzarella er en av Italias mest tradisjonelle og utbredte varer. Ostens historie går flere århundrer tilbake, og inngår stadig i dag som en naturlig del av det italienske kjøkken. Den originale Mozzarella di Bufala ble produsert i Napoliområdet syd i Italia og var en børsnotert handelsvare rundt år 1600, på lik linje med gull og korn.

**Produktnummer**

907184

**EPD-nummer**

6223002

**Antall i kartong**

1



\* 6 2 2 3 0 0 2 \*

Fersk mozzarella skåret i skiver sammen med tomatskiver, finhakket basilikum, oliven olje, salt og pepper er den klassiske italienske salaten som passer til det meste. Mozzarella brukes også på pizza, i pastasauter og osteomeletter. Osten har forholdsvis kort holdbarhet så det er fornuftig å bruke den opp straks etter åpning av posen. Osten kan serveres både varm og kald.

Denne osten har en mild aroma, med en myk og litt syrlig smak. Konsistensen er lett og elastisk, fargen er porcelenshvit. Osten ligger i en lett saltlake som holder på friskheten.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

