

*Le nostre
Mozzarelle*

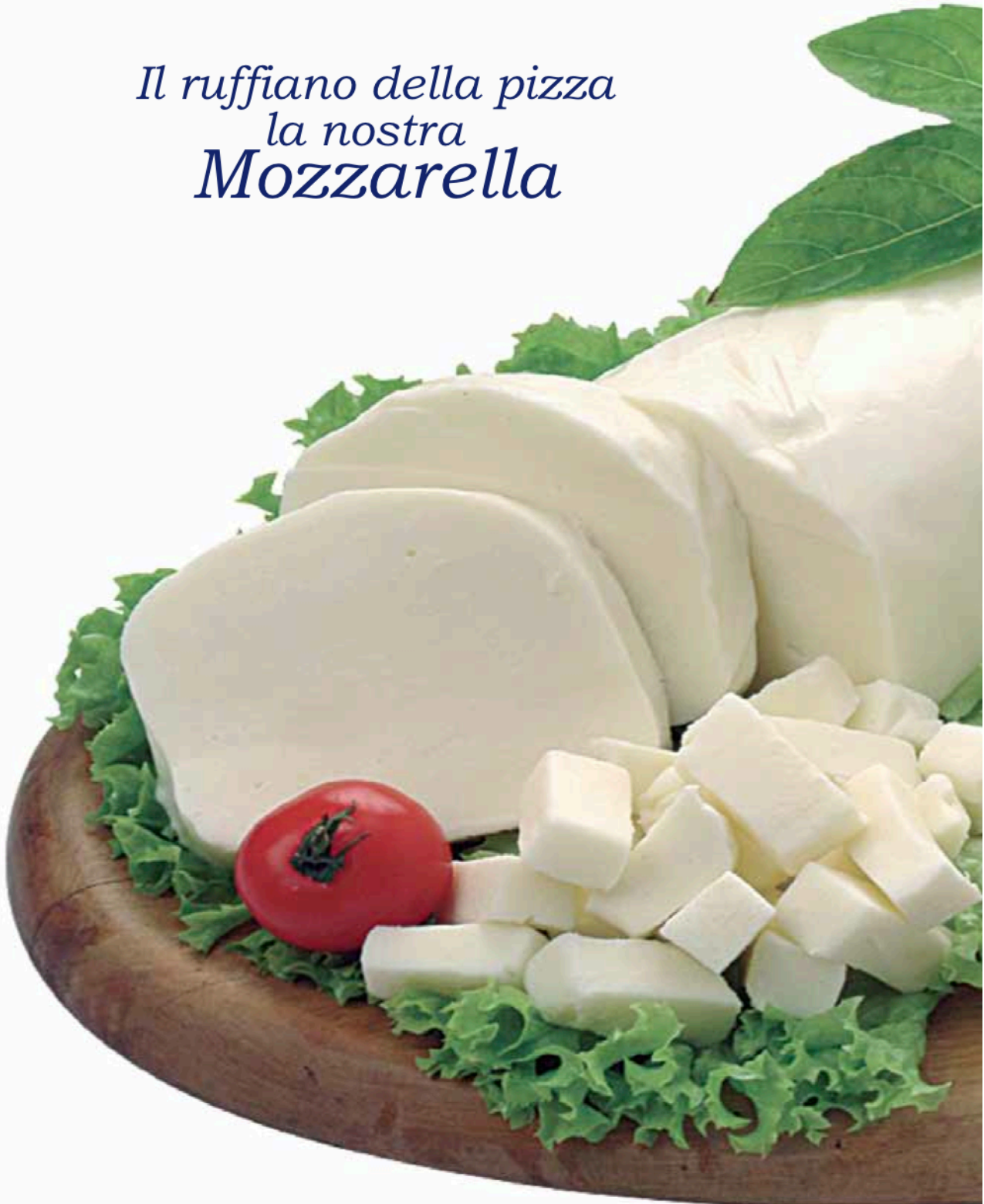


D'estate fa da reginetta sulle nostre tavole e si abbina sia con le verdure sia con un buon prosciutto! Rotonde quasi perfette, si tagliano con la forchetta e quello che noi vogliamo è farvi sentire il sapore del latte!!! La prova oltre al palato? Esce la goccia di latte, garanzia di freschezza e bontà. Non usiamo nessun tipo di conservanti e così la nostra mozzarella mantiene le sue caratteristiche naturali per un giusto tempo. Oltre a questo tipo di mozzarella il nostro caseificio produce anche la mozzarella per pizza nel formato "silano", il quale ha la caratteristica di essere più asciutto e più filante sia nel forno a legna sia in quello elettrico.



Ingredienti	<ul style="list-style-type: none"> - Latte vaccino - Caglio - Sale - Fermenti
Confezione	<ul style="list-style-type: none"> - 0,015 gr - 100 gr - 125 gr - 250 gr
Tipo	- Lavorazione tipo bufala

Il ruffiano della pizza
la nostra
Mozzarella



Taglio julienne erta / fina

Filone asciutto o a bagno

Taglio cubettato



La nostra linea per pizzeria nasce da un accumulo di diversificate esigenze, siamo quindi in grado di poter offrire una vasta gamma di mozzarella. La nostra linea ha la caratteristica di essere leggermente disidratata, riuscendo così a garantire una facile dimestichezza per il settore pizzeria.

La qualità rimane naturalmente intatta ed equivalente al fior di latte da tavola.

Ingredienti	<ul style="list-style-type: none">- Latte vaccino- Caglio- Sale- Fermenti
Confezione da 3 kg	<ul style="list-style-type: none">- Taglio Julienne erto/fino- Taglio cubettato- Filone a secco o a bagno- Palle 250 gr a bagno
Tipo	<ul style="list-style-type: none">- Lavorazione classica