



Mozzarella de bufflonne

Enfin, une Mozzarella di Bufala produite au Québec!

La ferme est située à St-Charles-sur-Richelieu et possède le troupeau de bufflone le plus important au Canada (500 têtes). Les bufflonnes produisent un lait riche en gras et en protéines qui est très savoureux.

Idéale à déguster accompagné de tomates fraîches et d'une bonne huile d'olive.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche et filée
Intensité	Doux
Type de lait	Bufflonne
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Centre-du-Québec
Détails	Saint-Charles-sur-Richelieu
Producteur	Élevages Buffalo Maciocia Itée
M.G.	22%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte fraîche
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A

Aspect

Texture légèrement élastique, blanc porcelaine en forme de globe avec une croûte extrêmement mince et une superficie brillante et luisante. À la coupe, du petit lait s'écoule. Elle est emballée et conservée dans de la saumure ou dans du petit lait.

Goût

Arôme délicatement lactique.

ANECDOTE

Le terme "mozzarella" provient du verbe italien "mozzare" qui signifie couper.

ACCORDS

Vin blanc

 **Délicat et léger**
Soave

Vin rouge

 **Fruité et léger**
Bardolino, Valpolicella

Bière

 **Blonde Ronde**
Bière aux fleurs, Abbaye blonde

Autres accords

Champagne, Mousseux

PRODUITS SIMILAIRES

» Mozzarella di bufala Campana, A.O.P.