



Mozzarella di bufala Campana, A.O.P.

La Mozzarella di bufala Campana est un fromage frais qui mérite d'être dégusté simplement avec un filet d'huile, des tomates et quelques feuilles de basilic.

Lors de la production, la pâte filée est découpée en bandes, étirée, puis moulée à la main en petites boules. La Mozzarella di bufala Campana est un produit non affiné et conservé dans de l'eau salée ou du petit-lait.

Les troupeaux de buffles sont arrivés en Italie (en Sicile) au 7^e siècle. Cependant, les premiers relevés historiques faisant état d'un produit fait de lait de bufflonnes n'apparaissent que vers le 12^e siècle. Et ce n'est réellement qu'au 17^e siècle que la Mozzarella di Bufala ne devint très populaire et très recherché par tout le sud de l'Italie.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche et filée
Intensité	Doux
Type de lait	Bufflonne
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Italie
Région	Campanie
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	26%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte pressée non cuite (pâte filée)
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Importation privée par avion

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 fraîche (Mozzarina, Mozzarella Galbani et autres)
- » Burrata