



## 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<sup>e</sup> siècle. Cependant, les premiers relevés historiques faisant état d'un produit fait de lait de bufflonnes n'apparaissent que vers le 12<sup>e</sup> siècle. Et ce n'est réellement qu'au 17<sup>e</sup> siècle que la Mozzarella di Bufala ne devint très populaire et très recherché par tout le sud de l'Italie.



### CARACTÉRISTIQUES

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