



## Mozzarella fraîche (Mozzarina, Mozzarella Galbani, etc.)

La pâte filée de la mozzarella est détaillée en bandes après avoir été étirée et elle est moulée en petites boules. Elle n'est pas affinée et elle est conservée dans de l'eau ou du petit-lait.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Fraîche et filée
<b>Intensité</b>	Doux
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	Plusieurs Pays
<b>Région</b>	Plusieurs régions
<b>Détails</b>	N/A
<b>Producteur</b>	N/A
<b>M.G.</b>	N/A%
<b>Affinage minimum</b>	N/A
<b>Famille</b>	Pâte pressée non cuite (pâte filée)
<b>Mode de fabrication</b>	Industriel
<b>Particularités</b>	N/A
<b>Aspect</b>	En forme de globe et de couleur blanc porcelaine avec une croûte extrêmement mince et une superficie brillante et luisante. À la coupe, du petit lait à l'odeur de ferment lactique s'écoule. Emballée et conservée dans de l'eau ou du petit lait.
<b>Goût</b>	Arôme délicat de lait chauffé.

### ANECDOTE

"Mozzare" signifie couper en italien. Par ailleurs, on dit aussi que mozzarella vient de "mozzatura" qui, en dialecte, est le nom donné aux produits faits manuellement. On nomme l'opération manuelle de couper très vite avec l'index et le pouce des boules de mozzarella "mozzando la pasta" (former la pâte).

### ACCORDS

#### Vin blanc



Délicat et léger

#### Vin rouge



Fruité et léger  
Bardolino, Valpolicella

#### Bière



Blonde Douce  
Ale blonde

### PRODUITS SIMILAIRES

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