

SCHEMA TECNICA



- Il termine "mozzarella" deriva dal verbo "mozzare", ovvero, l'operazione praticata ancora oggi in tutti i caseifici, che consiste nel maneggiare con le mani e con moto caratteristico il pezzo di cagliata filata e di staccare subito dopo con gli indici ed i pollici le singole mozzarelle nella loro forma più tipica: tondeggiate
- Questo latticino è prodotto solo con latte fresco e intero di bufala di razza mediterranea italiana
- Gli animali devono essere iscritti all'anagrafe e sono allevati secondo gli usi locali a stabulazione semilibera, al pascolo aperto
- Tutto questo contribuisce a rendere unico questo prodotto che non a caso in cucina si merita l'appellativo di "regina della cucina mediterranea"

Mozzarella di Bufala Campana DOP

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di bufala, siero innesto naturale, caglio, sale
Stagionatura	Non prevista
Aspetto esteriore	Tondeggiate da 250 g o ciliegini
Stoccaggio	4 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	260 kcal
Proteine	13,0 g
Grasso	23,0 g
Carboidrati	0,3 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	52,0 % minimo
Grasso	23,0 %
Umidità	60,0 %
pH	5,2 - 5,4