

SCAMORZA AHUMADA BARRA



SCAMORZA AHUMADA BARRA

Leche pasteurizada de vaca.

El scamorza es un queso típico de la cocina italiana elaborado con leche de vaca. De pasta hilada, después de la fermentación de la cuajada, ésta se fila en agua caliente, como la mozzarella. Así se obtiene un queso de estructura fibrosa, que se funde con una elasticidad muy característica.

La textura es más densa que la de la mozzarella, tiene un color amarillo tostado y su corteza es fina y comestible. Su sabor suave y ligeramente salado, con unos toques ahumados que rodean al paladar.

Formato: 2,5 kg

Código: 533