

SCAMORZA FUMADA BARRA



SCAMORZA FUMADA BARRA

Llet pasteuritzada de vaca.

L'scamorza és un formatge típic de la cuina italiana elaborat amb llet de vaca. De pasta filada, després de la fermentació de la quallada, aquesta es fila en aigua calenta, com la mozzarella. Així s'obté un formatge d'estructura fibrosa, que es fon amb una elasticitat molt característica.

La textura és més densa que la de la mozzarella, té un color groc torrat i la seva escorça és fina i comestible. El seu sabor suau i lleugerament salat, amb uns tocs fumats que envolten el paladar.

Format: 2,5 kg

Codi: 533