

IL FIOR DI LATTE

quadrifoglio

Il fiordilatte: il classico dei classici, prodotto di assoluta tipicità e parte integrante del patrimonio lattiero caseario di tutto il Mezzogiorno d'Italia. Sempre ricavato dalla pasta filata, è una mozzarella dal cuore morbido, lattiginoso e delicato, a cui abbiamo voluto dare una forma tutta nostra, quella del quadrifoglio.

Ingredienti

Latte vaccino intero, sale, caglio.
Senza conservanti aggiunti.

Abbinamenti

Ideale per realizzare delle capresi, per arricchire le insalate o per la classica mozzarella in carrozza.

