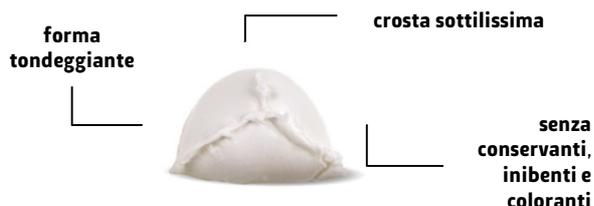




**LE TERRE LIBERE
DALLE MAFIE**

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA BIOLOGICA DOP – 250g, 400 g



La Mozzarella di Bufala Campana Biologica DOP - Libera Terra prodotta dal caseificio della cooperativa "Le Terre di Don Pepe Diana - Libera Terra" viene realizzata esclusivamente con latte di bufala campana biologico proveniente da allevamenti selezionati e lavorato entro la sessantesima ora dalla prima mungitura.

Dall'aroma caratteristico e dal sapore delicato, la Mozzarella di Bufala Campana Biologica DOP - Libera Terra presenta una tipica forma tondeggiante, un colore bianco porcellanato e una crosta sottilissima di circa un millimetro.

La Mozzarella di Bufala Campana Biologica DOP - Libera Terra è priva di conservanti, inibenti e coloranti. E' ricca di proteine ad elevato valore biologico con un moderato apporto di grassi. Il ridotto contenuto di lattosio e colesterolo la rendono, inoltre, un formaggio facilmente digeribile.

Data l'artigianalità del prodotto, consigliamo di immergere la busta in un recipiente di acqua tiepida per 10-15 minuti. Questa piccola accortezza esalterà tutto il sapore e l'aromaticità del latte di bufala.



INFORMAZIONI TECNICHE

Categoria: Latticini
Shelf life: 10 giorni

INGREDIENTI:

Latte di bufala*, sale e caglio.
*da agricoltura biologica