

Aversana de bison fumé 500 g

Catégorie Mozzarella & Bocconcini
Aversana Fumé

Notes

L'Aversana fumée conserve toutes les caractéristiques de l'Aversana blanche, en y ajoutant cette note fumée supplémentaire.

Le processus de production est identique, dans le respect des traditions et des lieux d'origine.

La forme, la consistance et l'aspect laiteux sont les mêmes que ceux de l'Aversana blanche, mais la saveur est très différente : avec une note fumée distincte qui rehausse la saveur de l'Aversana, lui conférant une rondeur et une persistance uniques et caractéristiques en bouche.

Elle présente la couleur ambrée foncée typique du tabac fumé naturellement, sans altérer les saveurs.



Aversana – 500g Mozzarella de bufflonne DOP de Campanie

Catégorie Bocconcini Mozzarella et
Aversana

Notes

Contrairement à la mozzarella de vache, la Mozzarella di Bufala Campana AOP (mozzarella de bufflonne) est blanche, mais pas jaune paille ; elle est d'un blanc nacré, comme une porcelaine fine de grande qualité. Sa surface est lisse et uniforme, feuilletée et poreuse à l'intérieur. Le procédé de découpe artisanal unique crée une structure interne semblable à une série de couches superposées, ponctuées de pores irréguliers. À la coupe, un généreux liquide laiteux s'en écoule. Son arôme est musqué et lacté. L'alimentation de la bufflonne détermine les arômes du lait et des produits laitiers ; le foin et le maïs dont elle se nourrit confèrent à la mozzarella des arômes de mousse fraîche et de subtiles notes de champignons blancs. Un autre arôme qui se distingue immédiatement est celui du lait frais. En bouche, la première sensation est celle d'une agréable acidité lactée, diffuse et persistante.



Bouchées de mozzarella de bufflonne 5 x 50 g - Verre Alento 250 g

Catégorie Verres et plateaux
Mozzarella & Bocconcini

Notes

Mozzarella de Buffalo de Campanie DOP

Ronde, presque parfaite, notre Mozzarella di Bufala Campana se coupe à la fourchette, et nous voulons que vous en savouriez le lait ! La preuve, au-delà du goût ? Une goutte de lait, gage de fraîcheur et de qualité.

Nous n'utilisons aucun type de conservateur et préservons ainsi toutes ses caractéristiques naturelles.

Ingrédients : Lait de bufflonne, Présure, Sel, Ferments Origine : Capaccio Paestum (SA) / Campanie – Italie



5 x 50 g de morceaux de bison fumé, verre de 250 g

Catégorie Mozzarella & Bocconcini
Bocconcini fumés

Notes

Bocconcino fumé : toute la gourmandise de la Mozzarella di Bufala Campana DOP dans une version fumée.

Après leur transformation naturelle, les morceaux de mozzarella sont exposés aux fumées de la combustion de la paille. Ces fumées enrobent la croûte, leur couche extérieure, qui passe du blanc à l'ambre, lui conférant une saveur fumée raffinée.

Les bocconcini sont peut-être la variété de mozzarella de bufflonne la plus courante. Chaque bouchée pèse 50 grammes.



Bouchées de mozzarella de bufflonne, 5 sachets de 50 g, sachet de 250 g

Catégorie

Bouchées de Mozzarella et
Bocconcini Buffalo Mozzarella

Notes

Les bocconcini sont sans doute la variété de mozzarella de bufflonne la plus courante. Chaque bouchée pèse 50 grammes. Ce type de mozzarella est un incontournable de l'antipasto italien classique : prosciutto et bocconcini.



Morceaux de bison fumés, sachet de 50 g

Catégorie

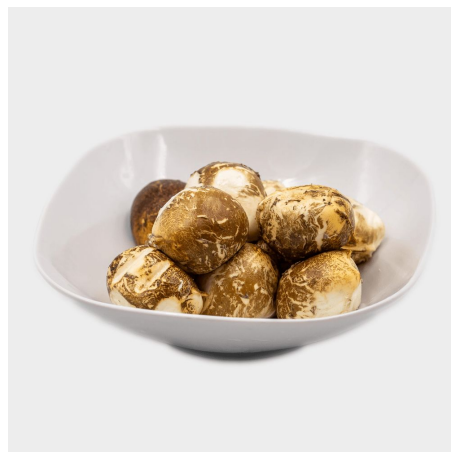
Mozzarella & Bocconcini
Bocconcini fumés

Notes

Bocconcino fumé : toute la gourmandise de la Mozzarella di Bufala Campana DOP dans une version fumée.

Après leur transformation naturelle, les morceaux de mozzarella sont exposés aux fumées de la combustion de la paille. Ces fumées enrobent la croûte, leur couche extérieure, qui passe du blanc à l'ambre, lui conférant une saveur fumée raffinée.

Les bocconcini sont peut-être la variété de mozzarella de bufflonne la plus courante. Chaque bouchée pèse 50 grammes.



Bouchées de mozzarella de bufflonne AOP 125 g x 2, verre de 250 g

Catégorie

Verres et plateaux
Mozzarella & Bocconcini

Notes

Mozzarella de Buffalo de Campanie DOP

Ronde, presque parfaite, notre Mozzarella di Bufala Campana se coupe à la fourchette, et nous voulons que vous en savouriez le lait ! La preuve, au-delà du goût ? Une goutte de lait, gage de fraîcheur et de qualité.

Nous n'utilisons aucun type de conservateur et préservons ainsi toutes ses caractéristiques naturelles.

Ingrédients : Lait de bufflonne, Présure, Sel, Ferments Origine :
Capaccio Paestum (SA) / Campanie – Italie



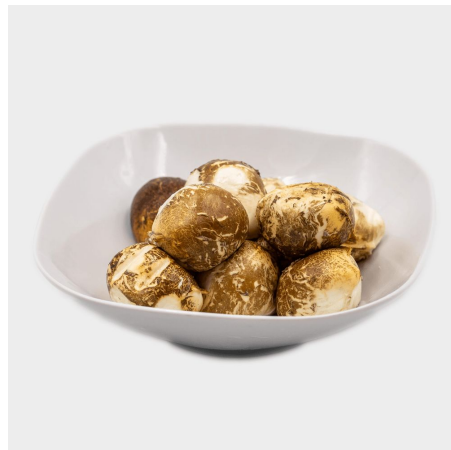
Bocconcino Fumé – Mozzarella di Bufala Campana DOP (Paquet de 2x125gr)

Catégorie

Mozzarella & Bocconcini
Bocconcini fumés

Notes

D'une couleur blanc nacré, la mozzarella de bufflonne, contrairement à celle au lait de vache, ne présente aucune nuance paille ; elle est d'un blanc nacré comparable à celui d'une porcelaine fine et de grande qualité. Sa surface est lisse et uniforme, feuilletée et poreuse à l'intérieur. Le procédé de découpe artisanal unique garantit une structure interne semblable à une succession de couches superposées, ponctuées de pores irréguliers. À la coupe, un généreux liquide laiteux s'en écoule. Son arôme est musqué et lacté. L'alimentation de la bufflonne détermine les arômes du lait et des produits laitiers ; le foin et le maïs dont elle se nourrit confèrent à la mozzarella des arômes de mousse fraîche et de subtiles notes de champignons blancs. Un autre arôme qui frappe immédiatement le nez est celui du lait frais. En bouche, la première sensation est celle d'une agréable acidité lactée, diffuse et persistante.



Mozzarella de bufflonne (5 x 100 g, sachet thermos de 500 g)

Catégorie Bouchées de mozzarella et de mozzarella de bufflonne

Notes Mozzarella de Buffalo de Campanie DOP

Ronde, presque parfaite, notre Mozzarella di Bufala Campana se coupe à la fourchette, et nous voulons que vous en savouriez le lait ! La preuve, au-delà du goût ? Une goutte de lait, gage de fraîcheur et de qualité.

Nous n'utilisons aucun type de conservateur et préservons ainsi toutes ses caractéristiques naturelles.

Ingrédients : Lait de bufflonne, Présure, Sel, Ferments Origine : Capaccio Paestum (SA) / Campanie – Italie



Buffalo Blue avec lait de bufflonne en forme +/- 3 kg

Catégorie Fromages

Fromages et produits dérivés

Notes De forme carrée et à base haute, sa croûte épaisse et ridée renferme un cœur de moisissures vertes et bleues et une saveur intense et piquante. Pour les amateurs de saveurs fortes et prononcées, ce fromage ne manquera pas de susciter des émotions intenses.



Burrata de bufflonne 125g en verre

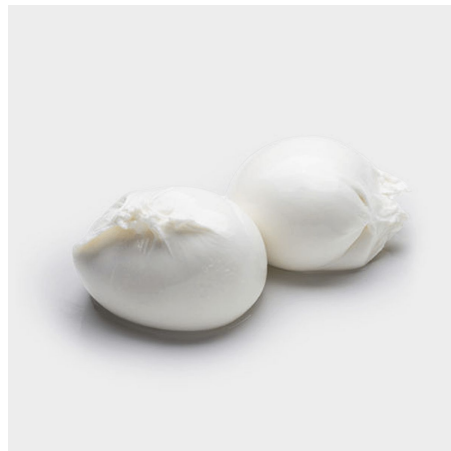
Catégorie Fromages

Gamme de produits à base de burrata et de crème

Notes Burrata de bufflonne avec de la crème

Notre hommage à la burrata classique des Pouilles, réinterprétée à la sauce méditerranéenne avec du lait de bufflonne de Salerne. Ce morceau de fromage à la pâte filée renferme un cœur de stracciatella de bufflonne et de crème. Conditionné en portions individuelles.

Ingrédients : Lait de bufflonne pasteurisé, crème de lait de vache, ferments lactiques naturels, présure, sel



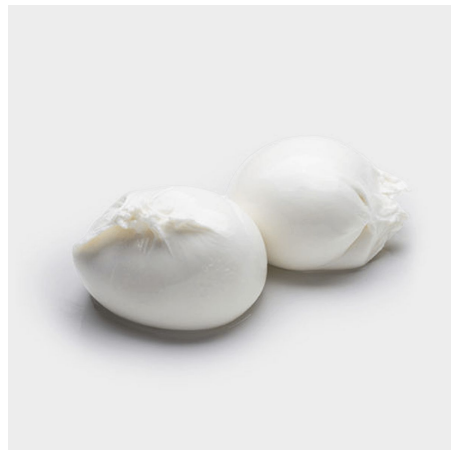
Burrata de bufflonne 2x125gr en verre

Catégorie Mozzarella & Bocconcini Tresses de Mozzarella de Buffalo dans un verre

Notes Une feuille de mozzarella étirée renferme un cœur de stracciatella de bufflonne et de crème.

Sachet individuel de 125 g

Conditionnement : 125 g



Beurre de bufflonne 250 g

Catégorie

Fromages

Gamme Fromages et Produits Dérivés

Notes

Le beurre de bufflonne de La Perla del Mediterraneo est obtenu avec expertise directement à partir du petit-lait issu de la transformation de la mozzarella.
Une douceur qui satisfait les palais les plus exigeants.

À déguster également sur une simple tranche de pain, c'est un condiment incomparable, idéal pour sublimer des plats des plus simples aux plus raffinés. Plébiscité par les plus grands chefs pour ses multiples possibilités gastronomiques.

Sa couleur est particulièrement claire car le lait de bufflonne ne contient pas de caroténoïdes.



Camembert de buffle

Catégorie

Fromages

Fromages et produits dérivés

Notes

Les origines du camembert remontent à la fin du XVII^e siècle. En effet, des documents datant de 1680 mentionnent les fromages caractéristiques de la commune de Camembert, son village d'origine qui lui a donné son nom. En 1708, Thomas Corneille lui consacre un article dans son Dictionnaire Universel Géographique et Historique. Cependant, ce n'est qu'en 1791 que la technique de fabrication du camembert est perfectionnée, grâce au travail de Marie Harel, une paysanne du village de Camembert, et aux précieux conseils d'un prêtre de Brie.

Le camembert est un fromage à base de lait (le lait ne doit jamais être chauffé à plus de 37 degrés Celsius). C'est un fromage à pâte molle, à croûte fleurie blanche, de forme ronde.



Fleur de lait de vache du Cilento

Catégorie

Mozzarella & Bocconcini

Mozzarella de vache

Notes

Notre Fior di latte, ou mozzarella au lait de vache.
Un fromage frais à pâte filée, fabriqué à partir de lait entier de vache, selon une technique presque identique à celle de la mozzarella de bufflonne de Campanie.
Originnaire de Campanie, elle est produite dans toute l'Italie. Sa saveur très délicate est idéale pour la cuisson et les farces, comme celle des fameuses et délicieuses mozzarellas in carrozzas.

paquet de 200 g



Fromage de bufflonne à tartiner

Catégorie

Fromages

Gamme Fromages et Produits Dérivés

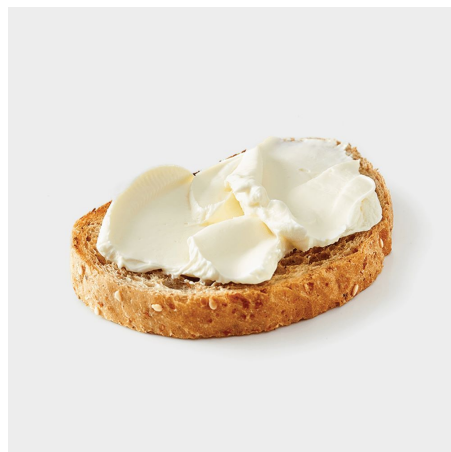
Notes

Notre fromage à tartiner est fabriqué avec du bon lait de bufflonne authentique.

Seul le lait de bufflonne, le plus riche et le plus noble, pouvait donner naissance à une pâte douce et délicate comme celle de notre fromage frais à tartiner, riche en enzymes.

D'une couleur très blanche, douce en bouche, fondante, pas du tout granuleuse, avec une saveur douce et intense, et des notes musquées rappelant la mozzarella de bufflonne.

Cette spécialité, qui a également reçu la « Reconnaissance de Qualité » lors du concours laitier CacioBù 2009, a conquis les tables de nos clients, même les plus exigeants.



Mozzarella de bufflonne 125 g. Verre de 125 g

Catégorie

Verres et plateaux
Mozzarella & Bocconcini

Notes

250 g de Mozzarella de bufflonne DOP de Campanie

Mozzarella di Bufala Campana DOP, un produit agroalimentaire italien d'excellence, fabriqué exclusivement à partir de lait entier frais de bufflonnes méditerranéennes italiennes provenant de nos fermes.

Produit et conditionné par LA PERLA del Mediterraneo.



Mozzarella de Buffalo 250g - Verre Alento 250g

Catégorie

Verres et plateaux
Mozzarella & Bocconcini

Notes

Mozzarella de Buffalo de Campanie DOP

Ronde, presque parfaite, notre Mozzarella di Bufala Campana se coupe à la fourchette, et nous voulons que vous en savouriez le lait ! La preuve, au-delà du goût ? Une goutte de lait, gage de fraîcheur et de qualité.

Nous n'utilisons aucun type de conservateur et préservons ainsi toutes ses caractéristiques naturelles.

Ingrédients : lait de bufflonne, présure, sel, ferments



Mozzarella de bufflonne, sachet de 250 g (2 x 125 g).

Catégorie

Bouchées de mozzarella et de
mozzarella de bufflonne

Notes

250 g de Mozzarella de bufflonne DOP de Campanie

format 250 g

D'une couleur blanc nacré, la mozzarella de bufflonne, contrairement à la mozzarella de vache, ne présente aucune teinte paille ; un blanc perle comme une porcelaine fine et de haute qualité. Sa surface est lisse et homogène, feuilletée et poreuse à l'intérieur. Le procédé de découpe artisanal unique garantit que sa structure interne ressemble à une série de couches superposées, poreusement entrecoupées. À la coupe, une généreuse quantité de lait s'en écoule. Son arôme est musqué et lacté. Valeurs nutritionnelles



Mozzarella de bufflonne 500 g

Catégorie

Bouchées de mozzarella et de
mozzarella de bufflonne

Notes

Mozzarella de Buffalo de Campanie DOP

Ronde, presque parfaite, notre Mozzarella di Bufala Campana se coupe à la fourchette, et nous voulons que vous en savouriez le lait ! La preuve, au-delà du goût ? Une goutte de lait, gage de fraîcheur et de qualité.

Nous n'utilisons aucun type de conservateur et préservons ainsi toutes ses caractéristiques naturelles.

Ingrédients : Lait de bufflonne, présure, sel, ferments. Origine :
Capaccio Paestum (SA) / Campanie – Italie. Type :
Transformation artisanale ou industrielle.



Mozzarella de bufflonne 500 g

Catégorie Bouchées de mozzarella et de mozzarella de bufflonne

Notes La Mozzarella di Bufala Campana DOP, un produit agroalimentaire italien d'excellence, est élaborée exclusivement à partir de lait entier frais de bufflonnes méditerranéennes italiennes, provenant d'élevages de la région d'origine.

L'Union européenne reconnaît à la Mozzarella di Bufala Campana des caractéristiques organoleptiques et de produit uniques, résultant de conditions environnementales spécifiques et de méthodes de transformation traditionnelles propres à la zone de production de l'AOP. La certification AOP est soumise à un processus rigoureux. Les producteurs déjà certifiés font l'objet de contrôles et d'analyses constants afin de garantir le respect du cahier des charges, des normes de qualité les plus élevées et une traçabilité complète.



Mozzarella de bufflonne 50 g

Catégorie Bouchées de mozzarella et de mozzarella de bufflonne

Notes La Mozzarella di Bufala Campana DOP, un produit agroalimentaire italien d'excellence, est élaborée exclusivement à partir de lait entier frais de bufflonnes méditerranéennes italiennes, provenant d'élevages de la région d'origine.

L'Union européenne reconnaît à la Mozzarella di Bufala Campana des caractéristiques organoleptiques et de produit uniques, résultant de conditions environnementales spécifiques et de méthodes de transformation traditionnelles propres à la zone de production de l'AOP. La certification AOP est soumise à un processus rigoureux. Les producteurs déjà certifiés font l'objet de contrôles et d'analyses constants afin de garantir le respect du cahier des charges, des normes de qualité les plus élevées et une traçabilité complète.



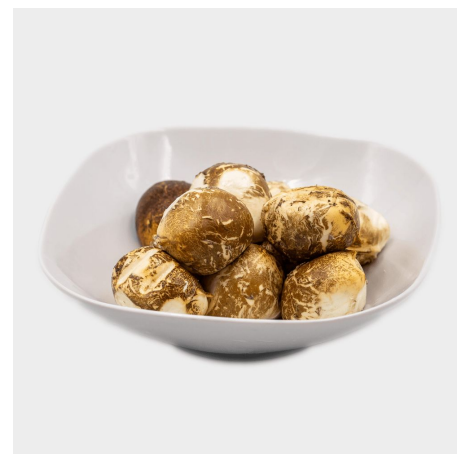
Mozzarella de bufflonne fumée 1 kg

Catégorie Bouchées de mozzarella et de mozzarella fumée

Notes Bocconcino fumé : toute la gourmandise de la Mozzarella di Bufala Campana DOP dans une version fumée.

Après leur transformation naturelle, les morceaux de mozzarella sont exposés aux fumées de la combustion de la paille. Ces fumées enrobent la croûte, leur couche extérieure, qui passe du blanc à l'ambre, lui conférant une saveur fumée raffinée.

Les bocconcini sont peut-être la variété de mozzarella de bufflonne la plus courante. Chaque bouchée pèse 50 grammes.



Mozzarella de bufflonne fumée 250 g

Catégorie Mozzarella & Bocconcini
Tressés Fumés

Notes Mozzarella de bufflonne fumée de Campanie

Nos maîtres fromagers tressent à la main la mozzarella à pâte filée, lui conférant une forme brillante, une texture filante et une blancheur immaculée. Après sa confection, la tresse est exposée aux fumées de paille brûlée. Ces fumées noircissent la première couche, la faisant passer du blanc à un jaune ambré paille, et lui donnant ainsi son arôme fumé caractéristique.

Ingrédients : Lait de bufflonne, présure, sel, ferments. Origine : Capaccio Paestum (SA) / Campanie – Italie. Type : Transformation artisanale ou industrielle. format 250 g



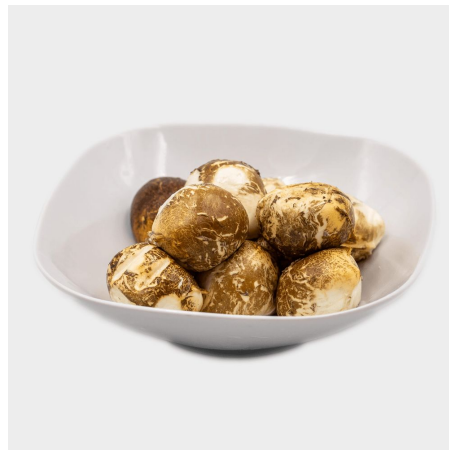
Mozzarella de bufflonne fumée AOP 125 g

Catégorie Bouchées de mozzarella et de mozzarella fumée

Notes Bocconcino fumé : toute la gourmandise de la Mozzarella di Bufala Campana DOP dans une version fumée.

Après leur transformation naturelle, les morceaux de mozzarella sont exposés aux fumées de la combustion de la paille. Ces fumées enrobent la croûte, leur couche extérieure, qui passe du blanc à l'ambre, lui conférant une saveur fumée raffinée.

Les bocconcini sont peut-être la variété de mozzarella de bufflonne la plus courante. Chaque bouchée pèse 50 grammes.



Mozzarella de Buffalo de Campanie

Catégorie Bouchées de mozzarella et de mozzarella de bufflonne

Notes Mozzarella de bufflonne sans lactose de Campanie

Apportez à votre table une mozzarella sans lactose hautement digestible : toute la saveur fraîche et délicate de notre mozzarella, mais avec moins de 0,01 % de lactose.

La Perla sans lactose est notre gamme créée en 2007 pour les personnes intolérantes au lactose ou ayant des difficultés à le digérer. Idéale pour un plat frais, elle conserve toute la qualité et les saveurs de la version originale, permettant ainsi à chacun de redécouvrir le plaisir de savourer la mozzarella.

Ingrédients : Lait de bufflonne, Présure, Sel, Ferments Origine : Capaccio Paestum (SA) / Campanie – Italie



Mozzarella de bufflonne AOP 125 g

Catégorie Bouchées de mozzarella et de mozzarella de bufflonne

Notes La Mozzarella di Bufala Campana DOP, un produit agroalimentaire italien d'excellence, est élaborée exclusivement à partir de lait entier frais de bufflonnes méditerranéennes italiennes, provenant d'élevages de la région d'origine.

L'Union européenne reconnaît à la Mozzarella di Bufala Campana des caractéristiques organoleptiques et de produit uniques, résultant de conditions environnementales spécifiques et de méthodes de transformation traditionnelles propres à la zone de production de l'AOP. La certification AOP est soumise à un processus rigoureux. Les producteurs déjà certifiés font l'objet de contrôles et d'analyses constants afin de garantir le respect du cahier des charges, des normes de qualité les plus élevées et une traçabilité complète.



125 g de mozzarella de bufflonne AOP en bocal

Catégorie Bouchées tressées à la mozzarella et au bufflonne

Notes 125 g de Mozzarella de bufflonne DOP de Campanie

Format 125 g

D'une couleur blanc nacré, la mozzarella de bufflonne, contrairement à la mozzarella de vache, ne présente aucune teinte paille ; un blanc perle comme une porcelaine fine et de haute qualité. Sa surface est lisse et homogène, feuilletée et poreuse à l'intérieur. Le procédé de découpe artisanal unique garantit que sa structure interne ressemble à une série de couches superposées, poreusement entrecoupées. À la coupe, une généreuse quantité de lait s'en écoule. Son arôme est musqué et lacté.

Valeurs nutritionnelles



250 g de mozzarella de bufflonne AOP, durée de conservation de 15 jours

Catégorie Bouchées de mozzarella et de mozzarella de bufflonne

Notes Mozzarella de Buffalo de Campanie DOP
Ronde, presque parfaite, notre Mozzarella di Bufala Campana se coupe à la fourchette, et nous voulons que vous en savouriez le lait ! La preuve, au-delà du goût ? Une goutte de lait, gage de fraîcheur et de qualité.
Nous n'utilisons aucun type de conservateur et préservons ainsi toutes ses caractéristiques naturelles.

Ingrédients : Lait de bufflonne, présure, sel, ferments. Origine : Capaccio Paestum (SA) / Campanie – Italie. Type : Transformation artisanale ou industrielle.
Format : 250 g



Mozzarella au lait de bufflonne Perlona 1 kg

Catégorie Bouchées de mozzarella et de mozzarella de bufflonne

Notes Mozzarella au lait de bufflonne La Perlona
La Perlona La Perle de la Méditerranée Pour des événements mémorables, voici la Perlona Junoesque, une mozzarella au lait de bufflonne de 1 à 5 kg.

Authentiquement locale. Certains l'appellent Zizzona, d'autres Mozzarellona, de la Perle... La PERLONA !

Fabriqué entièrement avec du lait de bufflonne.

Disponible en différentes tailles, jusqu'à 5 kg, pour des événements mémorables.



Mozzarella de lait de bufflonne sans lactose 2 x 125 g

Catégorie Mozzarella et Bocconcini sans lactose

Notes Mozzarella de bufflonne sans lactose de Campanie
Apportez à votre table une mozzarella sans lactose hautement digestible : toute la saveur fraîche et délicate de notre mozzarella, mais avec moins de 0,01 % de lactose.
La Perla sans lactose est notre gamme créée en 2007 pour les personnes intolérantes au lactose ou ayant des difficultés à le digérer. Idéale pour un plat frais, elle conserve toute la qualité et les saveurs de la version originale, permettant ainsi à chacun de redécouvrir le plaisir de savourer la mozzarella.

Ingrédients : Lait de bufflonne, Présure, Sel, Ferments Origine : Capaccio Paestum (SA) / Campanie – Italie



250 g de mozzarella sans lactose

Catégorie Mozzarella et Bocconcini sans lactose

Notes Mozzarella de bufflonne sans lactose
La mozzarella au lait de bufflonne sans lactose apporte également à votre table toute la saveur fraîche et délicate de la mozzarella comme toujours, mais avec une teneur résiduelle en lactose inférieure à 0,01 g/100 g.

La Perla Senza Lattosio est la ligne « La Perla del Mediterraneo » créée en 2007 pour les personnes intolérantes au lactose ou ayant des difficultés à le digérer, car le lactose du lait a été décomposé en deux sucres, le galactose et le glucose, qui sont plus facilement assimilables.

Idéal en plat frais, il contient toute la qualité et la saveur de la mozzarella La Perla.



Buffalo Pearl 15 g, verre Alento 250 g

Catégorie

Mozzarella et perles de
bocconcini

Notes

Les Perline di latte di bufala campana DOP sont de petites boules de mozzarella pesant chacune entre 16 et 18 grammes. Ce sont les plus petites mozzarellas, si petites qu'elles se dégustent en une seule bouchée, ce qui les rend parfaites pour l'apéritif et les amuse-bouche.



Perles de Buffalo AOP, pot de 250 g

Catégorie

Mozzarella et perles de
bocconcini

Notes

Perline – Mozzarella de Buffalo de Campanie DOP
La Mozzarella di Bufala Campana AOP (Mozzarella de bufflonne perline), perle de la Méditerranée, se présente sous forme de petites boules de mozzarella de 16 à 18 grammes chacune. C'est la plus petite mozzarella qui soit, si petite qu'elle se déguste en une seule bouchée, idéale pour les apéritifs et les amuse-bouche.

Les perles sont vendues en touffes caractéristiques de 500 grammes ou de 1 kg.

Mozzarella di Bufala Campana DOP, une excellence de l'agroalimentaire Made in Italy, produite



Perline – Mozzarella di Bufala Campana DOP 15g Sachet de 250g

Catégorie

Mozzarella et perles de
bocconcini

Notes

Sur votre table, notre plus petit format : Mozzarella di Bufala Campana DOP Perles

Format 15 g



Ricotta de bufflonne 250 g. Papier

Catégorie

Bouchées de mozzarella et
de ricotta

Notes

La ricotta de bufflonne, avec sa couleur blanche pure et sa saveur fraîche et sucrée, possède une texture douce et crémeuse qui ravira tous les palais.



Ricotta de bufflonne onctueuse en pot de 1 kg

Catégorie Bouchées de mozzarella et
de ricotta en barquette

Notes Ricotta di Bufala Campana DOP, un produit laitier frais issu de la fabrication fromagère au lait de bufflonne pour la production de Mozzarella di Bufala Campana DOP.



Ricotta de bufflonne onctueuse en pot de 250 g

Catégorie Bouchées de mozzarella et
de ricotta en barquette

Notes Ricotta de bufflonne
Élaborée selon la méthode traditionnelle, notre ricotta de bufflonne offre la fraîcheur et l'onctuosité des petites ricottas artisanales. Nature, elle constitue un excellent plat principal ; saupoudrée de noix de coco râpée ou trempée dans du café, elle se déguste en un délicieux dessert.

Ingrédients : Lactosérum de bufflonne, sel Origine : Capaccio
Paestum (SA) / Campanie – Italie Type : Transformation
classique
Formats : Pot et panier de 250 g



Scamorza de bison blanc

Catégorie Fromages
Scamorza

Notes La scamorza blanche est un ingrédient qui se marie facilement avec la viande, les légumes et les féculents. Une recette à base de scamorza consiste à l'utiliser avec du speck finement tranché, enrobant le fromage. Elle ressemble beaucoup au caciocavallo, de forme ronde et avec une pointe resserée. La scamorza est un produit laitier italien, principalement fabriqué dans le Sud du pays. La différence réside dans l'affinage, qui dure une à deux semaines pour ce fromage à pâte filée. La scamorza blanche est fabriquée selon le même procédé que la scamorza fumée, à l'exception, bien sûr, de l'étape du fumage.

Il peut être commandé en quantités standard de 500 g.



Pâte feuilletée Buffalo 1 kg

Catégorie Bouchées de mozzarella et de pâte
feuilletée

Notes La feuille de mozzarella de bufflonne se présente comme une fine feuille fabriquée à partir de mozzarella de bufflonne de Campanie.
Format 1 kg



Stracciata au lait de bufflonne

Catégorie Mozzarella et bocconcini

Notes

Tresse de buffle DOP nouée à la main de 250 g avec date de péremption de 15 jours

Catégorie Bouchées tressées à la mozzarella et au bufflonne

Notes

Mozzarella de bufflonne tressée de Campanie AOP

Nos maîtres fromagers tressent à la main la mozzarella à pâte étirée pour créer la Treccia di Mozzarella AOP, un fromage parmi les plus répandus et les plus appréciés : un fromage frais à pâte étirée, noué à la main, à la forme brillante, à la texture fibreuse et à la couleur blanche pure. Le cahier des charges de l'AOP exige des nœuds et des tresses, réalisés selon des méthodes naturelles (paille de blé).

Ingrédients : lait de bufflonne, présure, sel, ferments



Tresse de buffle DOP nouée à la main de 500 g avec date de péremption de 15 jours

Catégorie Bouchées tressées à la mozzarella et au bufflonne

Notes

Mozzarella de bufflonne tressée de Campanie AOP

Nos maîtres fromagers tressent à la main la mozzarella à pâte étirée pour créer la Treccia di Mozzarella AOP, un fromage parmi les plus répandus et les plus appréciés : un fromage frais à pâte étirée, noué à la main, à la forme brillante, à la texture fibreuse et à la couleur blanche pure. Le cahier des charges de l'AOP exige des nœuds et des tresses, réalisés selon des méthodes naturelles (paille de blé).

Ingrédients : lait de bufflonne, présure, sel, ferments



Tresse de buffle 0,5 kg

Catégorie Bouchées tressées à la mozzarella et au bufflonne

Notes

Tout le savoir-faire de nos fromagers dans la tresse de mozzarella de bufflonne de Campanie, avec une pâte à mozzarella tressée.

La mozzarella de bufflonne tressée AOP de Campanie est un fromage à pâte molle qui suit le même processus de fabrication que la mozzarella classique.

Les pâtes *filata* sont façonnées exclusivement à la main et « tressées », d'où le nom du produit.

La tresse est plus friable que la mozzarella, mais elle conserve les mêmes qualités et



Tresse de buffle 1 kg

Catégorie

Bouchées tressées à la
mozzarella et au bufflonne

Notes

Tout le savoir-faire de nos fromagers dans la tresse de mozzarella de bufflonne de Campanie, avec une pâte à mozzarella tressée.

La mozzarella de bufflonne tressée AOP de Campanie est un fromage à pâte molle qui suit le même processus de fabrication que la mozzarella classique.

Les pâtes Îlata sont façonnées exclusivement à la main et « tressées », d'où le nom du produit.

La tresse est plus friable que la mozzarella, mais elle conserve les mêmes qualités et



Tresse de buffle 250 g - Verre Alento 250 g

Catégorie

Mozzarella & Bocconcini Tresses de
Mozzarella de Buffalo dans un verre

Notes

Tout le savoir-faire de nos fromagers dans la tresse de mozzarella de bufflonne de Campanie, avec une pâte à mozzarella tressée.

La mozzarella de bufflonne tressée AOP de Campanie est un fromage à pâte molle qui suit le même processus de fabrication que la mozzarella classique.

Les pâtes Îlata sont façonnées exclusivement à la main et « tressées », d'où le nom du produit.

La tresse est plus friable que la mozzarella, mais elle conserve les mêmes qualités et



Tresse de buffle 2 kg

Catégorie

Bouchées tressées à la
mozzarella et au bufflonne

Notes

Tout le savoir-faire de nos fromagers dans la tresse de mozzarella de bufflonne de Campanie, avec une pâte à mozzarella tressée.

La mozzarella de bufflonne tressée AOP de Campanie est un fromage à pâte molle qui suit le même processus de fabrication que la mozzarella classique.

Les pâtes Îlata sont façonnées exclusivement à la main et « tressées », d'où le nom du produit.

La tresse est plus friable que la mozzarella, mais elle conserve les mêmes qualités et



Tresse de buffle fumée 1 kg

Catégorie

Mozzarella & Bocconcini
Tressés Fumés

Notes

Tresse de mozzarella de bufflonne fumée de Campanie

Nos maîtres fromagers tressent à la main la pâte de mozzarella pour créer la tresse traditionnelle nouée à la main, reconnaissable à sa forme brillante, sa texture fibreuse et sa blancheur immaculée. Après sa confection, la tresse est exposée aux fumées de paille brûlée. Ces fumées noircissent la première couche de la tresse, la faisant passer du blanc au jaune paille ambré, ce qui lui confère sa saveur fumée caractéristique.

Ingrédients : Lait de bufflonne, présure, sel, ferments. Origine :
Capaccio Paestum (SA) / Campanie – Italie. Type :
Transformation artisanale ou industrielle.



Tresse de buffle fumée 5 kg

Catégorie Mozzarella & Bocconcini
Tressés Fumés

Notes Nos maîtres fromagers tressent à la main la pâte de mozzarella pour créer la tresse traditionnelle nouée à la main, reconnaissable à sa forme brillante, sa texture fibreuse et sa blancheur immaculée. Après sa confection, la tresse est exposée aux fumées de paille brûlée. Ces fumées noircissent la première couche de la tresse, la faisant passer du blanc au jaune paille ambré, ce qui lui confère sa saveur fumée caractéristique.

Ingrédients : Lait de bufflonne, présure, sel, ferments. Origine : Capaccio Paestum (SA) / Campanie – Italie. Type : Transformation artisanale ou industrielle.
Formats : 5 kg



Tresse de buffle fumée 250 g

Catégorie Mozzarella & Bocconcini
Tressés Fumés

Notes Tresse de mozzarella de bufflonne fumée de Campanie
Nos maîtres fromagers tressent à la main la pâte de mozzarella pour créer la tresse traditionnelle nouée à la main, reconnaissable à sa forme brillante, sa texture fibreuse et sa blancheur immaculée. Après sa confection, la tresse est exposée aux fumées de paille brûlée. Ces fumées noircissent la première couche de la tresse, la faisant passer du blanc au jaune paille ambré, ce qui lui confère sa saveur fumée caractéristique.

Ingrédients : Lait de bufflonne, présure, sel, ferments. Origine : Capaccio Paestum (SA) / Campanie – Italie. Type : Transformation artisanale ou industrielle.



Tresse de buffle AOP de 5 kg

Catégorie Bouchées tressées à la
mozzarella et au bufflonne

Notes Tout le savoir-faire de nos fromagers dans la tresse de mozzarella de bufflonne de Campanie, avec une pâte à mozzarella tressée.

La mozzarella de bufflonne tressée AOP de Campanie est un fromage à pâte molle qui suit le même processus de fabrication que la mozzarella classique.

Les pâtes *filata* sont façonnées exclusivement à la main et « tressées », d'où le nom du produit.

La tresse est plus friable que la mozzarella, mais elle conserve les mêmes qualités et



Tresse de buffle nouée à la main 250 g

Catégorie Bouchées tressées à la
mozzarella et au bufflonne

Notes Tout le savoir-faire de nos fromagers de la Braccia di Bufala Campana DOP, avec une pâte à mozzarella tressée.

La Mozzarella di Bufala Campana DOP tressée est un fromage à pâte molle qui utilise le même procédé de fabrication que la mozzarella.

Les pâtes *filata* sont façonnées exclusivement à la main et « tressées », d'où le nom du produit.

La tresse est plus friable que la mozzarella, mais elle conserve les mêmes qualités et



Tressé - 3kg Mozzarella de Buffalo DOP de Campanie

<i>Catégorie</i>	Bouchées tressées à la mozzarella et au bufflonne
<i>Notes</i>	Mozzarella de bufflonne tressée d'origine Campanie. paquet de 3 kg



Yaourt de bufflonne blanc 150 ml

<i>Catégorie</i>	Fromages Gamme Fromages et Produits Dérivés
<i>Notes</i>	Description Yaourt de bufflonne fabriqué avec du lait frais du jour. Le yaourt de bufflonne contient un pourcentage élevé de protéines de haute valeur biologique, ainsi que des vitamines et des minéraux. Il est également riche en fer, calcium, phosphore et magnésium. De plus, l'action des bactéries lactiques favorise l'absorption intestinale de ces minéraux. Essayez-le dans toutes nos saveurs : nature, cacao, noisette, vanille.



Yaourt de bufflonne avec plus de goût

<i>Catégorie</i>	Fromages Gamme Fromages et Produits Dérivés
<i>Notes</i>	Description Yaourt de bufflonne fabriqué avec du lait frais du jour. Le yaourt de bufflonne contient un pourcentage élevé de protéines de haute valeur biologique, ainsi que des vitamines et des minéraux. Il est également riche en fer, calcium, phosphore et magnésium. De plus, l'action des bactéries lactiques favorise l'absorption intestinale de ces minéraux. Essayez-le dans toutes nos saveurs : nature, cacao, noisette, vanille.

