PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · TAZE PEYNIRLER

Fior di Latte Mozzarella İnek Peyniri

Fior di Latte

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Fior di Latte; inek sütünden üretilen, yumuşak ve elastik pasta filata yapısı, temiz süt aroması ve dengeli lezzetiyle öne çıkan geleneksel İtalyan mozzarella peyniridir. Pizza, focaccia, salata ve sıcak mutfak uygulamalarında geniş kullanım alanına sahiptir.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**MOZ-FIOR**
Üretici	**Galbani**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Campania**
Net Miktar	**250 g**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Salamura poşet**
Koli İçi	**12 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**90 gün**
GTİP	**0406.10**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +4°C arasında saklayınız; açıldıktan sonra 24 saat içinde tüketiniz.

ÜRÜN BİLGİSİ

Fior di Latte, inek sütünden üretilen geleneksel İtalyan taze pasta filata peyniridir. Pıhtılaştırılan süt kontrollü biçimde asitlendirilir; ardından teleme sıcak su yardımıyla uzatılıp yoğrularak mozzarella ailesine özgü elastik ve lifli yapıya kavuşturulur. Ürün olgunlaştırılmadan taze olarak tüketilir ve özellikle Güney İtalya'nın pizza ve süt ürünleri kültürüyle güçlü biçimde ilişkilendirilir. İç yapısı beyaz, nemli, yumuşak ve elastiktir. Tat profilinde taze inek sütü, hafif sütlü tatlılık ve dengeli tuzluluk öne çıkar. Manda sütünden üretilen Mozzarella di Bufala Campana DOP'ye kıyasla genellikle daha narin aromalı ve daha kontrollü nem karakterine sahip olması, Fior di Latte'yi özellikle pizza ve sıcak mutfak uygulamalarında son derece işlevsel hale getirir. Profesyonel mutfakta Napoli tarzı pizzalar, focaccia, panini, sıcak sandviç, parmigiana, fırın makarna ve sebze reçetelerinde kullanılabilir. Taze domates, fesleğen ve natürel sızma zeytinyağıyla soğuk servislerde de başarılıdır. Pizza uygulamalarında ürünün nem oranı ve kesim biçimi doğru yönetildiğinde dengeli erime, sütlü aroma ve temiz bir yüzey görünümü sağlar. Fior di Latte adı tek başına DOP veya IGP koruma statüsünü ifade etmez. İtalya'da geleneksel bir ürün adı ve mozzarella stili olarak kullanılır. Restoranlar, pizzacılar, oteller ve premium şarküteriler açısından özellikle profesyonel pizza üretimindeki güçlü kullanım değeri nedeniyle önemli bir taze İtalyan peyniridir.

MUTFAKTA KULLANIM

Fior di Latte'nin profesyonel mutfaktaki en önemli kullanım alanı pizzadır. Özellikle Napoli tarzı ve çağdaş İtalyan pizzalarında inek sütünden üretilen mozzarella tercih edildiğinde "Fior di Latte" temel peynir seçeneklerinden biridir.

Pizza uygulamasında peynirin nem oranı kritik öneme sahiptir. Çok yüksek nemli ürün doğrudan kullanıldığında pişirme sırasında fazla sıvı bırakarak pizzanın merkezinin sulanmasına neden olabilir. Bu nedenle profesyonel mutfakta Fior di Latte genellikle uygun büyüklükte kesilir ve reçeteye bağlı olarak kontrollü biçimde süzdürülür.

Pizza Margherita, Marinara üzerine peynir eklenen çağdaş yorumlar, Prosciutto Crudo, Mortadella, mantar, sebze ve trüf bazlı pizzalarda kullanılabilir. Ürünün nispeten narin süt aroması diğer malzemelerin karakterini bastırmadan eriyen ve kremamsı bir peynir katmanı oluşturur.

Focaccia, panini ve sıcak sandviçlerde de son derece kullanışlıdır. Domates, pesto, fesleğen, prosciutto, mortadella, közlenmiş sebzeler ve zeytinyağıyla doğal biçimde eşleşir.

Parmigiana di Melanzane, fırınlanmış makarna, lazanya ve sebze gratinlerinde katmanlar arasında kullanılabilir. Isıyla birlikte yumuşayıp uzayan pasta filata yapısı bu tür reçetelere hem doku hem de sütlü lezzet kazandırır.

Taze servislerde domates, fesleğen ve natürel sızma zeytinyağıyla Caprese tarzı tabaklarda değerlendirilebilir. Salata, antipasti ve soğuk başlangıçlarda ürünün taze süt aroması daha belirgin hissedilir.

Fior di Latte, inek sütünden üretilen taze bir pasta filata peyniridir. "Pasta filata", telemenin belirli bir asitlik seviyesine ulaştıktan sonra sıcak suyla uzatılıp yoğrularak lifli ve elastik hale getirilmesini ifade eder.

Ürün olgunlaştırılmaz. Tazeliği, nem oranı ve süt aroması ürün kalitesinin temel unsurlarıdır.

Doku genellikle yumuşak, nemli ve elastiktir; kesildiğinde hafif sütlü sıvı bırakabilir. Tat profili temiz, sütlü, hafif tatlı ve dengeli tuzludur.

Mozzarella di Bufala Campana DOP ile karıştırılmamalıdır. Fior di Latte inek sütünden üretilirken Mozzarella di Bufala Campana DOP yalnızca ilgili DOP şartnamesine uygun manda sütünden üretilir.

Fior di Latte adı tek başına DOP veya IGP koruması ifade etmez. Spesifik üreticinin kullandığı süt tipi, pastörizasyon yöntemi, nem oranı ve ticari form ürün teknik föyünden doğrulanmalıdır.

> **Galbani · Lombardia**
> İtalya'nın en bilinen peynir markalarından.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=fior-di-latte-mozzarella-inek-peyniri

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.