PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · TAZE PEYNIRLER

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP

DOP SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

İtalya'nın koruma altındaki taze peynirlerinden Mozzarella di Bufala Campana DOP; taze tam yağlı manda sütünden üretilen, porselen beyazı rengi, sulu ve elastik dokusu ile sütlü, hafif tatlı ve dengeli tuzlu karakteriyle öne çıkan geleneksel pasta filata peyniridir.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**MOZ-BUF**
Üretici	**Mandara**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Campania**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**250 g (2×125 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

Mozzarella di Bufala Campana DOP, İtalya'nın belirlenmiş DOP üretim alanlarında yetiştirilen İtalyan Akdeniz mandalarından elde edilen taze tam yağlı manda sütüyle üretilen geleneksel bir pasta filata peyniridir. Üretimde doğal peynir altı suyu kültürü ve buzağı mayası kullanılır; olgunlaşan teleme sıcak suyla işlenerek karakteristik elastik yapıya kavuşturulur ve ardından şekillendirilir. Porselen beyazı rengi, düzgün ve parlak yüzeyi ile karakterize edilen peynir, kesildiğinde bünyesindeki sütlü peynir altı suyunu bırakabilir. İlk ısırıkta hafif direnç gösteren yapı kısa sürede yumuşak ve dolgun bir ağız hissine dönüşür. Aromatik profilde taze manda sütü, fermente süt ve hafif otsu çağrışımlar öne çıkarken tat sütlü, hafif tatlı ve dengeli biçimde tuzludur. Profesyonel mutfakta Caprese salatasından pizza ve focaccia uygulamalarına, antipasti tabaklarından sandviçlere ve taze sebze servislerine kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir. Taze domates, fesleğen ve zeytinyağıyla sade biçimde servis edildiğinde ürünün sütlü aroması öne çıkar; sıcak uygulamalarda ise yüksek nemli yapısı dikkate alınarak doğru süzme ve porsiyonlama tekniği uygulanmalıdır. Mozzarella di Bufala Campana DOP; hammaddenin menşei, üretim alanı ve geleneksel üretim yönteminin resmi DOP şartnamesiyle korunduğu, Campania peynir kültürünün en önemli ürünlerinden biridir. Restoranlar, oteller, premium şarküteriler ve gurme

mağazalar açısından yüksek ürün bilinirliği ve güçlü gastronomik kullanıma sahip seçkin bir taze İtalyan peyniridir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mozzarella di Bufala Campana DOP, mümkün olduğunca taze karakterinin korunacağı servislerde kullanılması gereken yüksek nemli bir taze peynirdir.

En klasik uygulamalardan biri Insalata Caprese'dir. Domates, taze fesleğen ve iyi kalite natürel sızma zeytinyağıyla servis edildiğinde manda sütünün sütlü ve hafif tatlı aroması doğrudan öne çıkar.

Antipasti tabaklarında prosciutto, domates, közlenmiş veya marine edilmiş sebzeler, zeytin ve taze otlarla birlikte kullanılabilir.

Pizza uygulamalarında özellikle Pizza Margherita ve bufala mozzarella kullanılan çağdaş Napoli tarzı pizzalarda değerlidir. Yüksek nem içeriği nedeniyle pizza üzerinde kullanılmadan önce gerektiğinde kontrollü biçimde süzdürülmesi, tabanın gereksiz su almasını önlemeye yardımcı olur.

Focaccia, panini ve sıcak sandviçlerde kullanılabilir. Domates, pesto, fesleğen, prosciutto crudo ve ızgara sebzelerle özellikle uyumludur.

Taze makarna ve fırın yemeklerinde dolgu veya son katman olarak kullanılabilir. Parmigiana di melanzane, fırınlanmış makarna ve çeşitli sebze gratinlerinde sütlü ve eriyen bir yapı sağlar.

Salatalarda domates dışında şeftali, incir, roka ve taze otlarla eşleştirilebilir. Küçük bocconcini veya ciliegine formatları porsiyon kontrolü ve büfe servisi açısından özellikle pratiktir.

Mozzarella di Bufala Campana DOP'nin servis öncesinde kendi koruyucu sıvısından çok erken çıkarılmaması ürünün nem, aroma ve doku dengesinin korunmasına yardımcı olur.

Bu ürünün yenilmeyen sert bir kabuğu bulunmaz; dış yüzey peynirin doğal yapısının parçasıdır.

> **Mandara · Campania**
> Mozzarella di Bufala Campana DOP üreticisi.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=mozzarella-di-bufala-campana-dop

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