

# FIOR DI LATTE

Fior di latte ist ein frischer Pasta-Filata-Käse, der aus Kuhvollmilch aus mehreren Melkvorgängen innerhalb von maximal 24 Stunden gewonnen wird. Dieser Faktor ist von größter Bedeutung, da er es ermöglicht, alle organoleptischen Eigenschaften eines sehr empfindlichen Rohstoffs zu erhalten. Der aus dem südlichen Apennin stammende Agerola-Käse ist besonders für seine typische langsame Verarbeitung bekannt: Der gewonnene Käsebruch muss mindestens 14 Stunden ruhen, bevor er gestreckt wird und schließlich zu FIOR DI LATTE wird. Er eignet sich sowohl für den Rohverzehr als auch besonders für das Hauptgericht der neapolitanischen Tradition: LA PIZZA.

*Il fior di latte è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto con latte intero vaccino proveniente da più mungiture nell'arco di massimo 24 ore, fattore di primaria importanza in quanto si riesce a conservare tutte le caratteristiche organolettiche di una materia prima molto delicata. Originario dell'Appennino Meridionale, quello di Agerola è particolarmente rinomato per la tipica lavorazione lenta: le cagliate ottenute vengono fatte riposare per almeno 14 ore prima di essere filate e diventare definitivamente FIOR DI LATTE. Indicato per essere consumato sia a crudo che in particolar modo nel piatto principe della tradizione napoletana: LA PIZZA.*

# FIOR DI LATTE - GESCHNITTEN "NAPOLI"



3 KG / PACKUNG

# FIOR DI LATTE – GESCHNITTEN “SUPER NAPOLI”



3 KG / PACKUNG

# FIOR DI LATTE – IM WASSER



3 KG / PACKUNG

# PROVOLA AFFUMICATA GERÄUCHERTER LATTE-KÄSE

Die geräucherte Version des Fior di Latte wird in einer Räucherammer hergestellt, wo Rauch und Hitze das Produkt einhüllen und es rauchig machen. Die natürliche Räucherung mit Heustroh und Spänen verleiht dem Produkt einen typisch intensiven und angenehmen Geschmack. In der neapolitanischen Küche wird es für die Zubereitung der berühmtesten traditionellen Gerichte und als Belag für die allseits beliebte Pizza verwendet.

*La variante affumicata del fior di latte è ottenuta inserendo il prodotto in un armadio dove fumo e calore lo avvolgono rendendolo affumicata. L'affumicatura naturale, realizzata con paglia di fieno e trucioli, dona al prodotto un tipico sapore intenso e appagante. È utilizzato nella cucina napoletana per la preparazione dei più famosi piatti della tradizione e come condimento per l'immane pizza.*

# PROVOLA AFFUMICATA GERÄUCHERTER LATTE-KÄSE



500 g stück / 4 kg PACKUNG

# PROVOLONCINO GERÄUCHERT FILONE AFFUMICATO



cca 1 KG / Stück