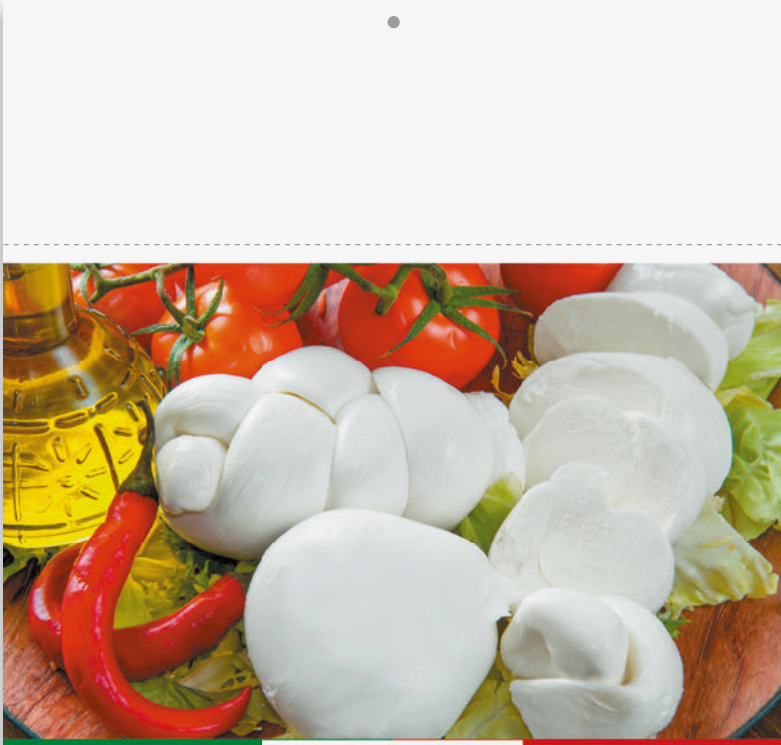


PA140 Prodotti tipici



formato
29x47 cm ca

Festività
Internazionali



MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.

La Mozzarella di Bufala D.O.P. è un formaggio da tavola di pasta filata molle derivato da latte intero di bufala di discendenza caprina. Nel DPR 28/9/1979 prevede, per la produzione della Mozzarella di bufala, l'utilizzo esclusivo di latte di bufala. In tal modo rimane escluso un impiego anche parziale di latte bovino, altrimenti la Mozzarella non potrebbe essere più denominata "di bufala" ed il latte bovino dovrebbe essere necessariamente incluso tra gli ingredienti di produzione. In questo caso, innanzitutto, bisogna fare attenzione alla denominazione: solo il prodotto posto in vendita con la dicitura completa "Mozzarella di bufala campana" è quello originale, mentre il prodotto venduto come "Mozzarella di bufala" è prodotto in qualsiasi altra parte d'Italia, con latte di bufala proveniente da allevamenti situati in altre zone all'infuori di quella tutelata. Il prodotto venduto come "Mozzarella con latte di bufala" è sempre miscelato con latte di mucca in proporzioni variabili. Esiste una legge che vieta la vendita dei latticini, cioè privi dell'incubo recente filippico del prodotto, gli ingredienti e l'etichetta produttiva con il relativo indirizzo. Ogni prodotto D.O.P. reca il marchio che ne attesta l'originalità.

Lesame gustativo
Le caratteristiche di consistenza vengono influenzate durante la lavorazione, in questo caso bisogna prestare attenzione all'acidità e alla durezza della pasta.

Elasticità: la densità persistente sostiene la masticazione, il campione in bocca, muovendolo con la lingua contro il palato e miscelando il tempo richiesto per rendere la Mozzarella alla deglutizione.

Flavour: l'abbinata interazione della sensazione gustativa con la percezione olfattiva per via nasale. La caratteristica principale della mozzarella è la freschezza, quindi si dovrebbe privilegiare le note ricciose e aromatiche legate al latte e alla sua coagulazione.

Gusto: è il risultato di sensazioni che si sovrappongono sulla lingua, il dolce viene percepito sulla punta della lingua, il salato lateralmente, l'acido in fondo.

1 LUN	Maria Maddalena di Dio - Capodanno	1.365
2 MAR	ss. Basilio e Gregorio	2.394
3 MER	s. Gerardo	3.363
4 GIO	ss. Ermete e Galo	4.392
5 VEN	s. Felice	5.361
6 SAB	Epifania di N.S.	6.390
7 DOM	Battesimo - S. Gesù	7.359
8 LUN	s. Massimo	8.388
9 MAR	s. Giuliano	9.357
10 MER	s. Albino	10.386
11 GIO	s. Ignazio	11.355
12 VEN	s. Cesario	12.384
13 SAB	s. Felice	13.353
14 DOM	s. Felice	14.382
15 LUN	s. Massimo	15.351
16 MAR	s. Massimo	16.380

2024

gen io na

CAPRIGORNO
22/12 20/1

DICEMBRE 2023

L	M	M	G	V	S	D
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

FEBBRAIO 2024

L	M	M	G	V	S	D
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

17 MER	s. Antonio abate	17.349
18 GIO	s. Liberata	18.378
19 VEN	s. Merio	19.347
20 SAB	ss. Sebastiano e Felice	20.376
21 DOM	s. Pancrazio	21.345
22 LUN	s. Vincenzo	22.374
23 MAR	s. Eufrosina	23.343
24 MER	s. Francesco di Sales	24.372
25 GIO	Conversione di s. Paolo	25.341
26 VEN	ss. Tito e Taziano	26.370
27 SAB	s. Angela Merici	27.339
28 DOM	s. Tommaso d'Aquino	28.368
29 LUN	s. Costanzo	29.337
30 MAR	s. Marcella	30.366
31 MER	s. Giovanni Battista	31.335



PA140 Prodotti tipici
Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr
testata termosaldata



- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100