



Durante la degustazione, la pasta risulta inizialmente spugnosa per poi diventare dura e un po' stopposa. Il sapore è molto simile a quello della pasta di formaggio, inoltre il gusto è dolce e poco salato, con un evidente flavour muschiato e di funghi. In seguito alla degustazione la mozzarella lascia una sensazione di grasso sulle labbra.

Azienda biologica Vannulo

Capaccio Scalo (Sa)

Il colore della mozzarella è bianco perlaceo. La pasta appare compatta, con il distacco della pellicola che avviene molto facilmente. L'odore è quello tipico della pasta appena filata, associato a quello del latte cotto. Il sapore dolce è tipico della pasta filata. La struttura della pasta è consistente e stridente sotto i denti; durante la masticazione perde il latticello contenuto diventando un po' stopposa. Ha un flavour di latte cotto con sentori di stallatico.

Caseificio La Contadina

Altavilla Silentina (Sa)

La pasta, di colore bianco avorio, si presenta con una pellicola esterna dallo stacco netto e alcune cavernosità interne. Ha un odore blando di latte acido che in bocca diventa flavour di latte e panna. La pasta stride sotto i denti e dopo le prime

masticazioni si asciuga, mostrando una consistenza mediamente soda.

Caseificio Taverna Penta Azienda Agricola Morese

Sant'Antonio di Pontecagnano (Sa)

Colore bianco perlaceo con riflessi tendenti al giallo. Alla vista la mozzarella appare spugnosa, con piccole cavernosità. La pellicola esterna si stacca difficilmente. L'odore è leggermente acidulo, simile a quello dello yogurt. Durante la masticazione la pasta risulta asciutta e di consistenza dura e stridente, perché si asciuga subito in bocca, pur avendo un buon sapore di latte fresco. Il prodotto ha un flavour muschiato, di sottobosco, con note di stallatico.

Mozzelle di Bufala guida alla conoscenza e all'acquisto

Slow Food Editore

In libreria 18 mila lire (9,00 €)

Soci Slow Food 15 mila lire (7,75 €)

