

MOZZARELLA

Lavorata esclusivamente a mano
prodotta con solo latte delle nostre vacche
utilizzando tecniche artigianali

Formati da 50 g fino a 2 kg
dal tondo *Fior di Latte* alla all'elegante *Treccia*

[ORDINA QUI](#)



La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata prodotto mediante coagulazione presamica, ossia tramite l'utilizzo del caglio, del latte vaccino previa sua naturale acidificazione;

La mozzarella "Masseria Fragnite" ha una lavorazione esclusivamente artigianale: i nostri Mastri Casari intrecciano a mano la pasta filata *dando forma al latte*. Utilizziamo solo latte di vacca prodotto in Valle d'Itria, lavorato fresco tutti i giorni e senza alcun conservante!

Focus: sai perché, in alcuni periodi dell'anno, le nostre mozzarelle fresche possono essere di colore giallo paglierino? Non temere, non sono mozzarelle mal conservate; le sfumature gialle sono perfettamente naturali nelle mozzarelle prodotte con latte proveniente da vacche che hanno mangiato erba fresca. L'erba verde è ricca di una classe di molecole, i "Carotenoidi", le stesse che conferiscono il colore arancione alle carote, queste passano dall'alimentazione vegetale delle vacche al loro latte rendendolo giallo paglierino. Le nostre vacche vivono perennemente allo stato semi-brado, sono libere di pascolare e brucare tutta l'erba che desiderano, pertanto conferiscono una colorazione naturalmente più gialla al latte; Non finisce qui: i derivati del latte ricchi in carotenoidi sono più salutari, tra queste molecole incontriamo numerosi antiossidanti e precursori della vitamina A. Alimenti lattiero caseari prodotti con latte proveniente da vacche al pascolo, presentano anche una composizione del grasso migliore: vi saranno più acidi grassi insaturi, che aiutano a regolare il rapporto colesterolo HDL/LDL, rispetto a formaggi ottenuti da latti di vacche rinchiusi in stalle tutto l'anno.

Come utilizzare la Mozzarella in cucina?

Il formaggio più famoso al mondo non ha certo bisogno di consigli sul suo utilizzo, con esso è stato preparato di tutto: dal gelato ai biscotti, dalle caramelle al cioccolato!

Pertanto vi consiglieremo una sola cosa: prima di essere servite e consumate, come si dovrebbe fare per tutti i formaggi sia freschi che stagionati, le mozzarelle dovrebbero essere portate e temperatura ambiente per assaporarne a pieno il gusto!

Da bere con...: qualsiasi vino bianco poco alcolico, dalle note morbide, di medio corpo, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastarne l'aroma delicato ma deciso di questo formaggio. Tra le birre sceglierne una a bassa fermentazione con basso tenore il alcol, note maltate medie e leggera luppolatura;

APPROFONDIMENTI

SCHEDA TECNICA & CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti: LATTE vaccino, sale;

Coadiuvanti: caglio;

Allergeni: Proteine del latte;

Conservanti: nessuno;

Tipologia di coagulazione: Presamica (previa acidificazione naturale del latte);

Trattamento del Latte: intero e crudo;

Temperatura della cagliata: Cruda;

Umidità della pasta: Molle;

Stagionatura: formaggio fresco;

Pezzatura: da 15 g a 2 kg;

Confezionamento: Busta in PVC riciclabile – Vaschetta in PLT riciclabile – alimento

immerso in liquido di governo;

Conservazione: in frigo tra 0°C e +4°C; 5 giorni se confezionato; consumare entro 2 giorni dopo l'apertura;

Disponibilità: tutto l'anno;

Marchi di tutela: PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale).

Forma e aspetto esterno: Le forme variano dalla piccola pallina sferoidale da 15 g (*cilieginga*) alla Fior di Latte da 1 kg, dal piccolo "Nodino" da 30 grammi alla grande "Treccia" da 2 kg! Pelle sottilissima, più evidente nelle forme tonde. Il colore è bianco candido, talvolta madreperla, altre ancora con sfumature giallo paglierino. Superficie umida e lucente, consistenza compatta ed elastica con struttura fibrosa.

Aspetto interno: la pasta è uniforme, con caratteristiche del tutto peculiari all'aspetto esterno. Al taglio si presenta lucida e umida, più morbida nelle tipologie tonde e fibrosa nelle forme annodate.

Odore: fortemente lattico fresco appena prodotto, successivamente leggeri sentori di

yogurt e burro fresco con il prolungarsi della conservazione;

Sapore: All'assaggio si percepisce immediatamente una grande succosità dovuta all'elevato contenuto di umidità, Morbido al palato, non adesiva, succulenta, moderatamente elastico, poco solubile. Le forme intrecciate presentano una maggiore, ma piacevole, resistenza alla masticazione (dovuta al processo di formatura manuale della mozzarella, processo che tende a stirare la pasta e renderla meno umida e più tenace; dare il "nervo") rispetto alle forme tonde. Caratterizzato da una leggera e piacevole sapidità e dai sentori lattici freschi (Burro e panna). Dopo qualche giorno dalla produzione la sensazione fibrosa tende a diminuire e la struttura diventa più mantecata e leggermente fondente.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

Valore energetico 241 kcal

- Proteine 24,3 g
- Carboidrati 2,7 g
di cui zuccheri 1,13 g
- Grassi 15,9 g
di cui saturi 10,1 g
di cui monoinsaturi 4,51 g
di cui Polinsaturi 0,47 g
- Sale 0,38 g

Perché si chiama Mozzarella? Un po' di storia:

Il nome deriva da "mozza", termine che si riferisce all'operazione di formatura, che prevede il distacco netto (la "mozzatura") di una porzione di pasta filante a partire da una massa caseosa di maggiori dimensioni.

Le sue origini sono antichissime, già Columella nel "De Re Rustica" nel 50 d.C. scriveva:

"Conosciutissima è la maniera di fare il cacio che diciamo "pressato a mano". Infatti, il latte, leggermente rappreso nel secchio di mungitura, fin che è tiepido, si separa dal siero e, gettandovi sopra dell'acqua bollente, si foggia a mano oppure si preme in forme di bosso. Viene anche di sapore gradevole se si fa indurire nella salamoia e poi si colora (affumicato) con legna di melo o fumo di paglia". Si tratta, insomma, dell'antenato della pasta filata, che a differenza degli altri formaggi, la cui cagliata va messa nel fucello, veniva lavorata a mano e immerso in acqua fredda salata. Non sappiamo di preciso quando e come nacque questo formaggio ma, di sicuro, se lo venissimo a sapere, quella data diverrebbe festa nazionale!

ALTRE INFO DA INSERIRE NELLE SINGOLE REFERENZE:

NODINO – NODONE – BOCCONCINO – INVISIBILE (stessa descrizione per ognuno di questi prodotti)

PESO PRODOTTO: 15g – 30g – 50g – 150g;

CONFEZIONI:

Il *nodo* è una variante della mozzarella, caratterizzata dalla forma annodata a mano della pasta filata. I nodini, rispetto alla classica mozzarella tonda, presentano una pasta leggermente più tenace, con un certo grado di elasticità, in gergo definito "nervo", responsabile di una leggera ma piacevole resistenza alla masticazione.

Le mozzarelle "annodate" prodotte in Masseria Fragnite sono tutte formate a mano grazie alla decennale esperienza dei mastri casari, presentano leggere differenze in forma e peso a testimonianza dell'artigianalità del processo produttivo.

I *nodini* sono caratterizzati da una consistenza gradevolmente fibrosa e, al contempo soffice, dall'aroma di latte e da un sapore delicato, i nodini di mozzarella sono un prodotto particolarmente versatile e rappresentativo del patrimonio lattiero caseario pugliese.

Soprattutto grazie alle dimensioni ridotte di alcuni formati, i nodi di mozzarella si prestano particolarmente bene per essere gustati come antipasto o aperitivo.

TRECCIA - TRECCIONE

PESO PRODOTTO: 250g – 500g – 1000g – 1500g;

CONFEZIONI:

Pasta filata di mozzarella intrecciata a mano per ottenere la tipica forma di treccia da cui il prodotto trae il nome. Tra i vari formati, la treccia di mozzarella è uno dei più comuni e apprezzati: un formaggio fresco, annodato a mano, dalla forma intrecciata, dalla consistenza fibrosa e dall'aroma lattico fresco.

FIOR DI LATTE

Il Fior di Latte Masseria Fragnite è preparato con latte vaccino e, per questo, possiede un sapore particolarmente delicato e leggermente sapido; si presenta di forma sferoidale, di colore bianco perla, superficie liscia, consistenza compatta e leggermente elastica. Ogni singola sfera di mozzarella è ottenuta con lavorazione lenta e manuale da mastri casari altamente specializzati. Il Fior di Latte è un formaggio fresco a pasta filata, al gusto risulta delicato, fresco, e dai sentori lattici freschi; È un prodotto di assoluta tipicità sud-italiana ed è parte integrante del patrimonio lattiero caseario pugliese. Rilascia al taglio e per leggera pressione un liquido lattiginoso che denota una spiccata morbidezza dell'alimento.

Le mozzarelle Fior di Latte non hanno una dimensione caratteristica ma spaziano dalla più piccola "ciliegina" (15g circa), poiché ricordano la forma e le dimensioni delle ciliegie, alla più grande dal peso di 2/3 Kg; le pezzature ridotte sono un prodotto particolarmente versatile e molto presente sulle tavole delle famiglie, delle osterie e di molti altri locali pugliesi in occasione di buffet, antipasti o aperitivi; le forme più grandi sono più *sucrose* e umide all'interno, posizionate al centro della tavolata e tagliate innanzi agli ospiti conferiscono a quest'ultima una bellezza senza eguali.