

Mozzarella

– witamy w rodzinie!



Mozzarella to flagowy włoski produkt, choć obecnie produkowana jest w wielu krajach, także w Polsce. Pod jedną nazwą może jednak kryć się kilka różnych produktów. Warto poznać je wszystkie i zrozumieć, jak każdy z nich powinien być używany i serwowany gościom.

Na polskim rynku dostępne są prawie wszystkie rodzaje mozzarelli. Dzięki rozwijającemu się systemowi transportu, obejmującemu zimny łańcuch chłodniczy, sery trafiają do kraju przeznaczenia szybciej niż kiedykolwiek z zachowaniem swoich właściwości. A jak wiadomo, czas jest tu kluczowy, ponieważ jednym z największych wyzwań w przypadku mozzarelli jest krótki termin do spożycia.

MOZZARELLA I SPÓŁKA

Rodzina mozzarelli obejmuje kilka produktów. Pierwsza to najbardziej znana i dostępna, czyli mozzarella z mleka krowiego. Świeża sprzedawana jest w natu-

ralnej zalewie, która pomaga w zachowaniu świeżości i jest naturalnym konserwantem. Mozzarella musi pozostać w zalewie do momentu konsumpcji. Świeża mozzarella ze 100 proc. mleka krowiego we Włoszech spotykana jest też jako fior di latte. Istnieją też wersje mozzarelli bardziej suche, produkowane najczęściej w formie blokowej i wybierane przez kucharzy do pizzy. Taka suchsza mozzarella ma dłuższy termin przydatności do spożycia. Nowością ostatnich lat jest mozzarella z mleka koziego. To ukłon producentów w stronę tych konsumentów, którzy mają kłopoty z trawieniem mleka krowiego.

Oprócz klasycznej mozzarelli coraz łatwiej dostępna nad Wisłą w różnych punktach sprzedaży i coraz bardziej ceniona przez konsumentów jest Mozzarella di

Buffala Campana ChNP (Chroniona Nazwa Pochodzenia). Produkowana z mleka bawolego, sprzedawana jest świeża w zalewie. To jedyna mozzarella, która posiada to oznaczenie unijne. Jeżeli więc spotkacie mozzarellę z mleka bawolego, ale na opakowaniu nie znajdziecie oznakowania ChNP, z dużym prawdopodobieństwem oznacza to, że nie będzie to oryginalny włoski produkt.

Innym rodzajem jest burrata, który pochodzi z Apulii. Prawdziwy serowy rarytas – nie mozzarella burrata, ale ser burrata. Do produkcji burraty używana jest masa serowa mozzarelli, która stanowi opakowanie wnętrza. W środku znajduje się straciatella, czyli paski świeżej mozzarelli, pokrojone na kawałki i połączone z kremową śmietaną. Na rynku