

Testata Termosaldata



MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP

La Mozzarella di Bufala Campana DOP è un'eccellenza del territorio, prodotta esclusivamente con bufale di razza mediterranea italiana, nate nell'area di origine. Ma perché la Mozzarella ha la Denominazione di Origine Protetta? L'Unione Europea ha riconosciuto alla Campania peculiari caratteristicheologiche, derivanti da precise condizioni climatiche, tradizionali di lavorazione esistenti solo nella DOP. Solo i caseifici che superano i controlli di certificazione possono ottenere la DOP. Lo stesso della denominazione, vengono effettuati controlli e analisi costanti, per disciplinare i più alti standard qualitativi. La firma più classica di Mozzarella di Bufala Campana, con pezzature che variano dai 20 ai 30 grammi, vengono prodotti in diverse forme di produzione, come nodini e trecce, anche 3 kg. Per gustare al meglio le Mozzarelle di Bufala Campana DOP, si consiglia di consumarla il giorno stesso di produzione, o, se non è possibile, di conservarla in frigorifero. Per gustare al meglio la Mozzarella di Bufala Campana DOP, si consiglia di consumarla il giorno stesso di produzione, o, se non è possibile, di conservarla in frigorifero. Per gustare al meglio la Mozzarella di Bufala Campana DOP, si consiglia di consumarla il giorno stesso di produzione, o, se non è possibile, di conservarla in frigorifero.



LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI.

La Mozzarella di Bufala Campana DOP vuol dire anche stile di vita e modello nutrizionale. È infatti, senza timori di esagerare, considerata parte integrante di quella dieta mediterranea, divenuta di recente patrimonio culturale dell'umanità tutelato dall'Unesco. La Dieta Mediterranea che si basa prevalentemente sul consumo di alimenti di origine vegetale, a cui si affianca un consumo di alimenti di origine animale, soprattutto latte e formaggi (quotidianamente) coniuga nella Mozzarella di Bufala Campana DOP tutto ciò. La Mozzarella di Bufala Campana DOP è un formaggio facilmente digeribile, con un ridotto contenuto di lattosio e di colesterolo, è un'ottima fonte di proteine ad elevato valore biologico, a cui si accompagna un moderato apporto di grassi. Inoltre, il formaggio fornisce elevate quantità di Calcio e Fosforo, di vitamine idrosolubili quali la B1, B2, B6 e B12, e infine, una buona fonte anche di vitamina E, e Zinco, sostanze che contribuiscono a contrastare l'azione negativa dei radicali liberi.



LE CARATTERISTICHE UNICHE.

La Mozzarella di Bufala Campana DOP può essere riconosciuta sia alla vista da tre sue caratteristiche uniche: il colore bianco, la consistenza morbida e avvolgente, e il sapore dolce e cremoso. Le sue caratteristiche fondamentali: il colore bianco, la consistenza morbida e avvolgente, e il sapore dolce e cremoso.



La Mozzarella di Bufala Campana DOP deriva dal verbo mozzare, un'operazione che consiste nel forgiare con le mani la filata, staccando con gli indici e i polli.

1 MER
Mara Vico di Dio - Giacobbe

2 GIO
di Basile e Gregorio

3 VEN
di Gerardo

4 SAB
di Onofrio e Carlo

5 DOM
di Antonio

6 LUN
Santoro di NS.

7 MAR
di Felice di Felice

8 MER
di Massimo

9 GIO
di Gaetano

10 VEN
di Aldo

11 SAB
di Sisto

12 DOM
Santoro di NS.

13 LUN
di Sisto

14 MAR
di Felice

15 MER
di Massimo

16 GIO
di Gaetano

2025

gen
ion
a

CAPRICORNO
22/12 - 20/1

DICEMBRE 2024

	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	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

FEBBRAIO 2025

	L	M	M	G	V	S	D
							1
2	3	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		

VEN 17
di Antonio

SAB 18
di Lino

DOM 19
di Marco

LUN 20
di Sebastiano

MAR 21
di Vincenzo

MER 22
di Vincenzo

GIO 23
di Sebastiano

VEN 24
di Francesco

SAB 25
di Francesco

DOM 26
di Tito

LUN 27
di Angelo

MAR 28
di Tommaso

MER 29
di Giuseppe

GIO 30
di Giuseppe

VEN 31
di Giovanni

Retro stampato



PA140 PRODOTTI TIPICI

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali