

# Prodotti tradizionali

## Bocconcini alla panna di bufala

---



---

Nelle stesse aree in cui viene prodotta la mozzarella di bufala, cioè nelle province di Napoli, Caserta e Salerno, ultimamente si è ulteriormente arricchita la varietà di tipologie di mozzarella in commercio, grazie all'introduzione di una vera e propria leccornia per gli amanti dei latticini: i bocconcini alla panna di bufala. Si tratta delle ciliegine di mozzarella immerse e conservate nella panna ricavata da latte di bufala e adagiate in piccole anfore di terracotta smaltata, che ne garantiscono la conservazione. Le ciliegine sono commercializzate anche in contenitori di plastica per alimenti, che ne rendono pratico l'asporto e la conservazione.

*Near Naples, Caserta and Salerno, in the same areas where mozzarella di bufala is produced, there's a new variety of mozzarella that will delight dairy lovers: bocconcini alla panna di bufala. Cherry mozzarellas are immersed in cream made from buffalo milk and kept in clay enameled pitchers that guarantee storage. Ciliegine are sold even in plastic food containers, practical for storage and take away.*

**ultimo aggiornamento 13 marzo 2015**

<http://agricoltura.regione.campania.it/Tipici/tradizionali/bocconcini-panna.htm>