



# Prodotti tradizionali

## Fiordilatte



Il fiordilatte è un formaggio fresco a pasta filata che vanta in Campania antiche tradizioni; quello più famoso è di Agerola, cittadina nota già ai tempi di Galeno per la produzione di "latte molto salutare". Per produrre il fiordilatte si è sempre utilizzato latte vaccino di altissima qualità, proveniente da una o più mungiture consecutive, che viene consegnato crudo al caseificio entro 24 ore dalla prima mungitura. La lavorazione è quella comunemente utilizzata per la mozzarella vaccina, dalla quale si discosta per forma e consistenza della pasta. La forma è variabile, tondeggiante anche con testina, nodino, treccia e parallelepipedo, a seconda dell'area di provenienza. Si presenta privo di crosta, di color bianco-latte con sfumature paglierine, ha una pelle tenera e una superficie liscia, lucente e omogenea, la sua consistenza è morbida e rilascia al taglio un liquido lattiginoso, omogeneo e caratteristico; il suo sapore è molto fresco, di latte delicatamente acidulo.

Fiordilatte is a fresh "pasta filata" (kneaded curds) cheese with ancient traditions in Campania; the most famous is the Agerola one, a small town famous at the time of Galeno for the production of "very healthy milk". High quality cow milk is used for the production of fiordilatte. The milk comes from different milking and is supplied raw to the creamery, within 24 hours of the first milking. The milk is worked in the same way as cow mozzarella except for the different shape and consistency of the pasta. The shape is variable, round with a little head, a little knot, a braid, or parallelepiped, according to where it comes from. It does not have a crust, it is milky white with yellow shades, it has a tender skin and a smooth, shiny and homogenous surface, its consistency is soft and when cut it releases a milky, homogeneous and characteristic liquid; the flavour is fresh, of a lightly acidulous milk.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015