

La novità nel segmento formaggi freschi distribuiti dal Centro Latte Rapallo - azienda lattiero-casearia del Gruppo Centrale del Latte di Torino & C.. - è la "Mozzarella di Bufala Campana Dop".

Come suggerisce il nome stesso, infatti, la nuova referenza ha due importanti caratteristiche: da un lato quella di giungere fresca dalla regione culla del noto formaggio napoletano, la Campania appunto, e dall'altro quella di vantare una qualifica notevole, cioè di essere un prodotto a Denominazione di Origine Protetta.

Gustosa, dotata di una crosta sottilissima (spessa meno di 1 mm.) e preparata solo con latte intero di bufala, questa mozzarella, che va ad aggiungersi all'ampia gamma di formaggi freschi distribuiti dall'azienda (fra cui vi è già la classica mozzarella vaccina "Tigullio"), rappresenta un ingrediente sfizioso per insaporire primi e secondi piatti ed è ottima anche gustata sola.

L'introduzione della mozzarella di

La bufala Dop va in Liguria

CENTRO LATTE RAPALLO • La mozzarella, che arriva fresca dalla Campania, amplia e diversifica l'offerta aziendale



Sopra, i mezzi aziendali davanti al magazzino per lo stoccaggio. In alto, la bufala campana Dop.



bufala è in linea con la strategia del Centro Latte Rapallo: da sempre attento alle esigenze dei suoi consumatori, diversifica e amplia la produzione e la distribuzione, con l'inserimento mirato nella propria gamma di alcuni prodotti tipici, provenienti da diverse regioni italiane, come, ad esempio, la "Prescinseua", la tradizionale tagliata genovese.

