GUIDA

GUSTARE LA MOZZARELLA NEL MODO CORRETTO

NON TAGLIARE LA MOZZARELLA A FETTE

Tagliarla altera l'equilibrio tra la pelle esterna e il cuore interno. Meglio spezzarla a mano o usare coltelli in ceramica a lama liscia

SERVIRLA A TEMPERATURA AMBIENTE

La mozzarella deve riposare per almeno mezz'ora fuori dal frigorifero per evitare che il freddo ne anestetizzi il sapore e la consistenza

NON IMMERGERLA IN ACQUA DEL RUBINETTO

Non "pulire" la mozzarella con acqua, poiché questo può danneggiarne il gusto e la consistenza

ABBINAMENTI GIUSTI

Evitare abbinamenti con vini troppo forti, pane integrale e condimenti eccessivi che coprono il delicato sapore della mozzarella

TOP 5 PAESI EUROPEI PIÙ ATTENTI AL CONSUMO DI MOZZARELLA

Germania: Primo posto per il rispetto delle indicazioni di consumo.
Spagna: Secondo posto per il rispetto della temperatura di servizio e degli abbinamenti.
Francia: Terzo posto, seguono buone abitudini di consumo.
Italia: Quarto posto, ma spesso consumata male a causa della familiarità con il prodotto.
Belgio: Ultimo posto, ma comunque attenti alla corretta consumazione

E tu... sapevi che gustare correttamente la mozzarella ne esalta davvero sapore e consistenza? Piccoli gesti fanno la differenza per un'esperienza autentica