



< retour

Fromagerie

Mozzarella



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Au lait de bufflonne

Origine : Italie

Famille :

Poids moyen : 125g

La mozzarella est un fromage à saveur douce d'origine italienne à base de lait de bufflonne. L'essentiel de la production industrielle est néanmoins faites avec du lait de vache. On la produit exclusivement dans les régions de Capanie, des Pouilles, de Basilicate et dans le Latium.

La mozzarella di bufala campana est reconnaissable par son logo vert et rouge marqué de la tête noire d'un buffle.

VARIÉTÉS

Ce fromage frais à pâte filée de saveur douce et acidulée, est produit exclusivement dans les régions de Campanie, des Pouilles, Basilicate et dans le sud du Latium. Elle est à base de lait de bufflonne, d'un poids moyen de 400 à 800 grammes. Elle est aussi fabriquée pour des raisons industrielles à base de lait de vache, principalement dans les Pouilles et en Calabre, le goût est alors bien différent et la pâte plus jaune. Il faut environ dix litres de lait pour produire un kilogramme de fromage. Seule la mozzarella de bufflonne dispose de l'appellation d'origine protégée depuis 1996. Elle porte le nom de Mozzarella di Bufala Campana.

Mozzarella di bufala campana :Elaborée à partir de lait de bufflone, cette mozzarella est rare et bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP). Elle n'est produite que dans une certaine région du sud de l'Italie : la Campana.

Mozzarella au lait de vache :Très commune, elle est généralement utilisée pour les pizzas. Elle a un goût neutre et une texture caoutchouteuse.

Mozzarella Burrata :La burrata est une variante enrichie de la mozzarella. Au coeur de cette poche de fromage filé se niche de la crème fraîche.

COMMENT CHOISIR ?

La mozzarella se présente emballée et baignant dans du petit lait. Afin d'avoir la meilleure texture et le meilleur goût pour la mozzarella, préférer une mozzarella AOC.

QUE FAIRE AVEC ?

Il suffit de l'associer à quelques tomates, avec de l'huile d'olive et du basilic. Pour profiter au mieux de sa substance laiteuse, il faut être attentifs aux ingrédients qui l'accompagnent. Choisir une tomate goûteuse et pas trop ferme et une huile d'olive pas trop forte.

COMMENT PRÉPARER ?

Le fromage fond plus facilement à la cuisson s'il est coupé finement. Ajouté à une sauce, on le cuit doucement jusqu'à ce qu'il fonde, en évitant l'ébullition qui a pour effet de séparer les protéines de la matière grasse.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

La mozzarella se conserve au frais dans le réfrigérateur jusqu'à la date limite de conservation. Ouverte, il est préférable de la manger dans les 2j.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
259 kcal	19,90 g	0,40 g	19,40 g	26,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
495,00 mg	405,00 mg	12,30 g	65,20 mg	461,00 mg
sucre	zinc	fer	vitamin A	vitamin B1
0,40 g	1,40 mg	0,20 mg	213,00 µg	0,03 mg
vitamin B2				
0,31 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Son nom est issu du fait que c'est une pâte "filée", qui est ensuite tranchée (mozzare) pour être roulée en boule. Elle est en outre conservée dans son petit lait. Ce fromage serait apparu au XIII^{ème} siècle. Il fut même côtelé à la Bourse de Naples en même temps que l'or et le blé au début du XVII^{ème} siècle. La mozzarella est, depuis 1996, une Appellation d'Origine Protégée (AOP). Il faut 10 L de lait pour obtenir 1 kg de mozzarella. La bufflonne n'en produisant qu'une vingtaine de litre par jour, la collecte fut rapidement insuffisante et c'est la raison pour laquelle 90% de la mozzarella produite aujourd'hui l'est avec... du lait de vache !

Homard bleu cuit à la nage, deux tomates, mozzarella et balsamique [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Bonite et burrata [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Beignets de mozzarella [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Pizza poppers [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Bruschetta aux légumes rôtis, mozzarella et pistou [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Penne alla sorrentina [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Croquettes de pomme de terre à la mozzarella [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Aubergines à la parmesane [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Tomate et mozzarella crousti fondante [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Pain perdu à la pulpe de tomate, mozzarelle et rondelles d'oignon rouge [12]

[En savoir plus \[12\]](#)

1

2

[13]

3

[14]



[13]

dernier »

[14]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15566>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15566>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/homard-bleu-cuit-la-nage-deux-tomates-mozzarella-et-balsamique>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/bonite-et-burrata>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/beignets-de-mozzarella>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/pizza-poppers>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/bruschetta-aux-legumes-rotis-mozzarella-et-pistou>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/penne-alla-sorrentina>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/croquettes-de-pomme-de-terre-la-mozzarella>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/aubergines-la-parmesane>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/tomate-et-mozzarella-crousti-fondante>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/pain-perdu-la-pulpe-de-tomate-mozzarella-et-rondelles-doignon-rouge>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/mozzarella?page=1>

[14] <https://www.qooq.com/ingredients/mozzarella?page=2>