



Солнечная Италия славится своими разнообразными продуктами, такими как пицца, спагетти, различные виды сыров. А в интернете есть сайты, которые занимаются продажей продуктов из Италии. Эти продукты являются качественными, свежими и имеют сертификаты. Сыр моцарелла это один из знаменитых итальянских сыров.

История его появления интересная. До настоящего времени остаётся загадкой, как появились буйволы в Италии, хоть и существует несколько версий. Молоко в те времена хранилось в желудке буйволицы в погребе. И вот как-то про это молоко забыли, а когда вспомнили, то нашли сыр круглой формы и мягкий внутри. Данный сыр рекомендуется употреблять в пищу сразу после изготовления. Сыровары с душой и любовью аккуратно лепят сырные шарики, большие, маленькие, косичкой.

У некоторых производителей есть своя фирменная форма моцареллы. Этот мягкий молодой рассольный сыр имеет нежный приятный вкус. Известно, что если однажды человек попробует моцареллу, то полюбит её навсегда. Моцареллу называют гордостью Италии и бывает она четырёх видов: свежая, прессованная, растянутая и подкопчённая, может отличаться по размеру, большие и маленькие шарики. Изготавливают сыр из молока буйвола или из коровьего молока.

Первый считается идеальным по вкусовым качествам и стоит дороже, да и в торговой сети встречается не так часто. На упаковке так должно быть и указано: «Моцарелла буффало». Моцарелла, которая поступает в вакууме на наши прилавки, сделана из молока коровы. В наших магазинах можно приобрести не только итальянскую моцареллу для пиццы вроде Galbani, но и русскую Unagrande. В любом случае этот сыр является качественным и полезным, привезённым из Италии.

В продажу поступает сертифицированный продукт, его можно смело покупать и употреблять в пищу, не опасаясь, что это подделка. В Италии готовят большое количество блюд, применяя моцареллу. Для каждого блюда выбирают определённый вид. Например, для приготовления пиццы необходимо взять плотную и тяжелую моцареллу с низкой влажностью и нежирную, тогда сыр эластично растянется по всей пицце, а сама пицца не будет мягкой. Также моцареллу применяют в приготовлении всем известного салата капрезе, он является основой этого классического итальянского салата. Но настоящие гурманы уверяют, что моцареллу, этот идеальный и лучший сыр, нужно употреблять в пищу свежим, просто так, сдобрив бальзамическим соусом.