



Siciliana

Muçarela de Búfala Artesanal

Muçarela artesanal de puro leite de búfala.

A verdadeira Muçarela tem que ser produzida com leite 100 % Búfala.

A Muçarela de Búfala é mais leve, saudável, saborosa e nutritiva. De acordo com um estudo realizado pela EMBRAPA, a muçarela de búfala, possui 48% de proteína e 59% de cálcio a mais que a de vaca. Além disso, a muçarela de búfala tem menos sódio e menos gordura saturada e colesterol.

O leite de búfala é mais doce, mais nutritivo e com menor teor de colesterol que o leite bovino. O leite de búfala contém mais proteínas e maior teor de vitaminas A, D e B2 e o dobro de Ômega 3 que o leite bovino. Ao invés de caroteno, que se transforma em vitamina A no corpo humano, o leite de búfala possui a própria vitamina A, daí os derivados do leite de búfala serem brancos e os de leite de vaca amarelados. Na Itália, país de origem da "mozzarella", não se permite o uso deste nome caso o produto não seja elaborado exclusivamente com o leite de búfalas.

Ela é macia, succulenta e de sabor suave, podendo ser utilizada em diversos pratos da alta gastronomia. Suave ao olfato permitem que o perfume de outros ingredientes se destaquem no prato.

**AGORA QUE VOCÊ JÁ CONHECE
EXPERIMENTE A VERDADEIRA MUÇARELA!**



luciana_cgr@hotmail.com
Rancho São Francisco - Rod. MS 339
KM 20 Bodoquena MS
Luciana de Souza Daniel
(067) 9654-6694 | (067) 3022-7522

