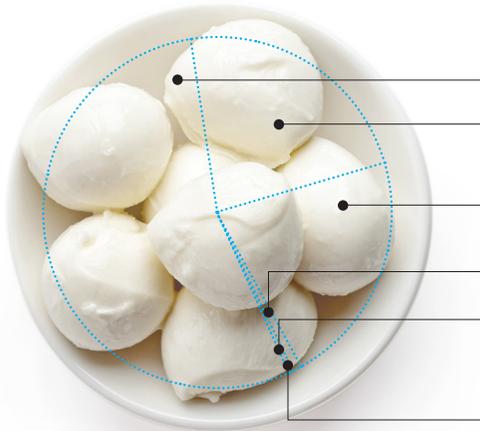


# Mozzarella

La mozzarella est un fromage frais à pâte filée. Élaborée à l'origine à partir de lait de bufflonne, elle est aujourd'hui aussi produite avec du lait de vache, ou un mélange de lait de vache et de bufflonne.



## Composants

- 47–58 % d'eau
- 18–24 % de graisses
- 16–22 % de protéines
- 0,7 % de lactose
- Sels minéraux  
calcium, phosphore, chlorure, sodium,  
zinc, fer, cuivre, manganèse, fluor, iode
- Vitamines  
vitamine E, acide pantothénique,  
vitamine B<sub>12</sub>, niacine, vitamines A et B<sub>6</sub>



## Variétés

Pour la **mozzarella di bufala**, on utilise exclusivement du lait de bufflonne. Un certain équilibre entre protéine (4,3–4,7 %) et matière grasse (≥7 %) est nécessaire pour préserver au mieux le caractère de ce fromage. La mozzarella de bufflonne traditionnelle porte une appellation d'origine (AOP) et ne peut être produite que dans des régions d'Italie bien précises.

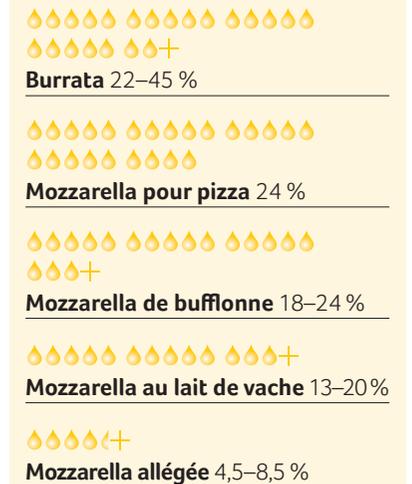
La **burrata** est produite majoritairement avec du lait de vache. Elle est farcie d'un mélange de crème et de fibres de mozzarella. La première burrata suisse a vu le jour dans l'Entlebuch (canton de Lucerne).



## Fabrication



## Teneur en matière grasse



## Stockage & conservation

 Au réfrigérateur (4–6 °C), la mozzarella se conserve env. 7 jours. La mozzarella se prête aussi à la congélation. Toutefois, le processus va modifier la consistance du fromage, qui sera alors plutôt destiné à être cuit.

 Si son apparence, son odeur et son goût sont bons, la mozzarella peut encore être consommée après la date limite de conservation.