

Bocconcini意式天然奶酪小雪球100g 烘焙披萨拉丝焗饭

产品名称	Bocconcini意式天然奶酪小雪球100g 烘焙披萨拉丝焗饭
公司名称	柏札莱（青岛）食品有限公司
价格	150.00/公斤
规格参数	品牌:阿尔卑 保质期:2-6 冷藏保存30天 规格:2*50g
公司地址	莱西市店埠镇兴店路工业园桃源五路5-1号
联系电话	0532-82461669 17606485668

产品详情

Bocconcini是意大利语单词，意思是一小口，Qingdao Brazzale 柏札莱青岛工厂称之为雪球奶酪（有人称为水牛芝士，实际上这不严谨的，因为水牛芝士顾名思义是用水牛奶做的），因为外形像一个可爱的雪球而得名，它属于半软质奶酪，马苏里拉的一种，经典的吃法是卡布里沙拉。

Bocconcini雪球有大雪球奶酪（里面只有1个雪球，250克）、中雪球奶酪（里面2个雪球，每个50g）、小雪球奶酪（里面15个雪球，每个10g），我们生产过程遵照中国食品安全标准GB5420，不添加防腐剂和添加剂，完全区别于市场上的再制奶酪。而正因为它是原制奶酪，所以保质期比较短，2-6 冷藏可以保存30天，-18 冷冻可以保存180天（如果利用液氮IQF速冻，保质期可达360天），所以尽快食用新鲜奶酪为佳。

帕尔玛火腿裹雪球奶酪：

油炸马苏里拉雪球奶酪：

不同的雪球大小，使他具有优良的切片性能，可以切出不同的大小片，搭配在蔬菜沙拉、水果沙拉之中，配上圣女果和罗勒叶，还有意大利香脂醋和橄榄油，简直是美味佳肴。也可以在披萨底上摆放一圈小雪球奶酪，随着烤箱温度的增加，芝士慢慢融化，与披萨底融为一体，吃起来不觉得硬，也不觉得腻，只有浓郁的奶香味（不是再制奶酪的那种香精味），让人欲罢不能。在面包房，Bocconcini雪球奶酪还可以作为极佳的烘焙原料，制作各式糕点，当然早餐汉堡和三明治不想太单调的话，夹上一片两片雪球芝士，也是非常不错的完美体验。

国内名厨-南京龚禹先生马苏里拉雪球奶酪作品：

[Arugula Salad with Bocconcini](#) 芝麻菜雪球沙拉

类别：沙拉

产品：4人份

原料：

Arugula芝麻菜50g Frisee 苦菊 50g Basil罗勒 10g Bocconcini雪球（小）1袋

Olive oil 橄榄油 Salt盐 Balsamic 意大利黑醋10MI Raspberry树莓8颗

Methods步骤：

1. Clean all the salad 清洗所有蔬菜，控水
2. Put in the bowl and mix all the salad, and add oil, salt and Balsamic

将所有蔬菜放到碗中，加入橄榄油、盐和黑醋拌匀

3. Put in the model 将沙拉放入方型模具中
4. Cut the bocconcini and put on the top with the berries

将雪球切开，和树莓一起放到顶上点缀

注：此菜谱由来自意大利米兰的Giovanni先生倾情提供。