



UNA NUOVA LINEA DI SPECIALITÀ,
PER PORTARE SULLA TUA TAVOLA L'ASSOLUTA FRESCHEZZA E QUALITÀ
DEI PRODOTTI CHE LA TRADIZIONE ITALIANA CI REGALA.

Prova le nostre deliziose mozzarelle:

la filatura rigorosamente a mano, l'assoluta freschezza e la qualità del latte di bufala utilizzato sono alcuni degli elementi che le rendono delle vere eccellenze.



**7001 Mozzarella
di Bufala Campana DOP**

Prezzo al Kg € 22,00.

| 250 g | **€ 5,50** |



**7002 Treccia
Mozzarella di Bufala Campana DOP**

Prezzo al Kg € 23,80.

| 250 g | **€ 5,95** |



**7003 Burrata
di Bufala Campana**

Prezzo al Kg € 28,80.

| 125 g | **€ 3,60** |



Con il desiderio di proporvi sempre nuove ed esclusive bontà abbiamo selezionato Ponte Reale, realtà d'eccellenza nel mondo del caseificio italiano, situata nel panorama incontaminato della Real Riserva di caccia borbonica del Torcino, in una valle tra il Parco Nazionale d'Abruzzo e il Parco Regionale del Maltese. Azienda rinomata e riconosciuta per la qualità dei suoi prodotti perfettamente si sposa con i valori di bofrost.*

Per poter apprezzare e assaporare pienamente tutto il gusto della mozzarella va consumata fresca, anzi freschissima: con bofrost questo è possibile, in pochi giorni dalla sua produzione sarà sulla tua tavola. Realizzata con latte di Bufala Campana, la freschezza della mozzarella si nota dal latte bianco e denso che rilascia quando viene tagliata e dalla sua consistenza che è soda ed elastica al morso, tanto che quasi "scrocchia" sotto i denti. Lasciati avvolgere anche dalla delicatezza della Treccia, "intrecciata" sapientemente nella sua forma caratteristica e dall'eccezionale burrata dal cuore morbido, grazie anche all'esclusiva ricetta con panna di latte vaccino, una speciale ed esclusiva prelibatezza... assaporala lentamente e fatti conquistare dal suo gusto avvolgente e cremoso.*

