



CARNET D'INSPIRATION RECETTES

Mozzarella
di Bufala
Campana D.O.P.





Empreinte d'émotions, la cuisine italienne s'inspire des marqueurs de la dolce vita avec des assiettes colorées et généreuses. Parmi ses trésors les plus emblématiques, la **Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.** occupe une place de choix. Ce fromage traditionnel, au goût délicatement typé et à la texture crémeuse, séduit les amateurs de produits authentiques et de grande qualité.

Composée exclusivement de lait frais de bufflonne et fabriquée dans les régions exigées par la Dénomination d'Origine Protégée, la **Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.** sublime vos recettes en y apportant la chaleur et la convivialité caractéristiques de la cuisine italienne.

Galbani Professionale est le partenaire de référence pour une cuisine authentique, créative et généreuse.

Facile à intégrer dans de nombreuses préparations, la Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. enrichit chaque plat d'une note d'authenticité : elle apporte une touche de fraîcheur dans une salade, sublime la garniture d'une bruschetta, réhausse la saveur d'une pinsa et fond délicatement sur la pizza.

Pour répondre aux besoins des professionnels, Galbani Professionale propose un format universel 125g permettant une gestion optimale des portions au moment de cuisiner ou servir le produit.





HUÎTRES ALLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

INGRÉDIENTS :

- 1 Boule de mozzarella di Bufala Campana DOP Galbani
- 2 Tomates San Marzano DOP
- 3 Huîtres
- Graines de basilic en gelée
- Quelques pousses pour la décoration (herbes de pois)

PRÉPARATION

1. Mixer les tomates San Marzano DOP et les passer au chinois.
2. Couper en deux la boule de mozzarella di Bufala Campana DOP Galbani et disposer les deux moitiés dans l'assiette.
3. Déposer les huîtres sur la mozzarella.
4. Disposer la sauce tomate obtenue et les graines de basilic en gelée.
5. Décorer l'assiette avec quelques pousses.





PACCHERI CRUSCO ALLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

INGRÉDIENTS :

- 1 Boule de mozzarella di Bufala Campana DOP Galbani
- Pâtes paccheri
- Poivrons Crusco (poivrons séchés du sud de l'Italie, en Calabre)
- Chapelure de pain
- Fond de veau
- Aneth frais
- Huile d'olive
- Ail

PRÉPARATION

1. Verser de l'huile d'olive et de l'ail dans une poêle chaude. Y faire revenir les poivrons Crusco.
2. Retirer les poivrons Crusco de la poêle et les hacher le plus finement possible, jusqu'à les réduire en poudre.
3. Verser cette poudre dans la chapelure de pain préalablement préparée. Ajouter de l'aneth finement hachée. Mélanger pour obtenir une panure.
4. Faire revenir d'autres poivrons Crusco coupés en gros morceaux dans la poêle, y ajouter du fond de veau. Ajouter les pâtes crues. Laisser cuire quelques minutes.
5. Couper en quartiers la mozzarella di Bufala Campana DOP Galbani. La tremper dans la panure réalisée précédemment.

DRESSAGE

6. Disposer les pâtes dans l'assiette
7. Ajouter les morceaux de poivrons qui étaient avec dans la poêle, et le reste de sauce.
8. Ajouter les quartiers de mozzarella panée.
9. Disposer de l'aneth frais en décoration avant de servir





INSALATA CAESAR ALLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

PRÉPARATION

1. Dans un mixeur, mettre les 2 jaunes d'œufs, les anchois et la moutarde anglaise. Mixer.
2. Y ajouter le vinaigre balsamique blanc et l'huile d'olive. Mixer de nouveau.
3. Y ajouter pour finir un peu de Worcester sauce, du piment d'Espelette et du fromage blanc. Mixer.
4. Faire griller la tranche de pain, et la couper en cubes. Faire poêler ces cubes dans de l'huile d'olive.
5. Déposer la salade Romaine préalablement lavée dans l'assiette. Y déposer les cubes de pain.
6. Effiloche la mozzarella di Bufala Campana DOP Galbani et la dresser dans l'assiette.
7. Verser la sauce Caesar réalisée
8. Déposer quelques herbes fraîches et du Parmigiano Reggiano DOP avant de servir.

INGRÉDIENTS POUR LA SALADE

- 1 Boule de mozzarella di Bufala Campana DOP Galbani
- De la salade romaine
- Une grande tranche de pain de campagne
- Parmigiano Reggiano DOP
- Quelques herbes fraîches pour la décoration

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE

- Fromage blanc
- 2 Jaunes d'œufs
- 1 Petit pot d'anchois
- Parmigiano Reggiano DOP
- Moutarde anglaise
- Worcester sauce
- Piment d'Espelette
- Vinaigre balsamique blanc
- Huile d'olive



PIZZA MARINARA ALLA BUFALA CAMPANA DOP

INGRÉDIENTS :

- 1 Pâton pour pizza contemporaine
- 3 Tomates San Marzano DOP
- 1 Boule de mozzarella di Bufala Campana DOP Galbani
- Huile d'olive
- Origan
- Basilic frais
- Ail
- Parmigiano Reggiano DOP
- Poivre

PRÉPARATION

1. Étaler le pâton. Ecraser à la main les tomates San Marzano DOP et utiliser la sauce tomate obtenue en base.
2. Garnir cette base d'ail, d'huile d'olive et de basilic frais.
3. Enfourner la pizza pendant 90 sec à 400°C.
4. En sortie de four, effiloche la boule de mozzarella di Bufala Campana DOP Galbani et la disposer sur la pizza.
5. Ajouter à nouveau de l'huile d'olive, de l'origan, du Parmigiano Reggiano DOP et du poivre.
6. Disposer quelques feuilles de basilic frais avant de servir.





Galbani Professionale accompagne les chefs avec des recettes spécialement conçues pour mettre en valeur ses produits. Polyvalente, la **Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.** s'utilise aussi bien dans des préparations chaudes que froides, permettant de savourer pleinement le caractère unique de ce fromage incontournable. Que ce soit dans une salade caprese rafraîchissante, dans des arancini croustillants ou en topping sur une pizza à la sortie du four, cette **Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.** apporte une texture crémeuse et un goût authentique qui subliment chaque plat. En plus de sa qualité exceptionnelle, elle offre une grande praticité pour les chefs, leur permettant de créer des recettes innovantes et savoureuses tout au long de l'année.



CONTACT MÉDIAS

Melchior | Agence de Communication

Mickaël Bouchisse

mickael.bouchisse@agencemelchior.com | +33 (0)7 45 05 42 22