

Muçarela de búfala ganha selo

Cada vez mais presente na mesa do consumidor brasileiro, a muçarela de búfala, como é chamada no Brasil, ou simplesmente a muçarela, como é conhecida originalmente na Itália, é um queijo que conquistou o mercado devido às suas características saudáveis em relação a outros tipos de queijo feitos com leite de vaca. De textura agradável ao paladar, macia, sabor suave e, por isso mesmo, fácil de combinar com diversos tipos de pratos, a muçarela também se tornou uma vedete na alta gastronomia.

O que o consumidor, formadores de opinião e muitos chefs não sabem é que, no mercado brasileiro a muçarela de búfala presente nas prateleiras e distribuída nos restaurantes é falsificada constantemente. Muitos produtores misturam leite de vaca e branqueadores ao leite de búfalas para diminuir custo de produção, tirando assim as proprie-

dades da muçarela diante do consumidor desinformado. Por isso a Associação Brasileira de Criadores de Búfalos instituiu o selo de pureza 100% Búfalo que garante a produção de muçarelas verdadeiras no Brasil e ajuda o consumidor na hora de escolher o produto certo. O selo é conferido aos produtores que respeitam os padrões de pureza italianos e utilizam apenas leite de búfalas no processamento.

O leite de búfalas apresenta características peculiares, que o diferem bastante do leite de vaca, principalmente no que diz respeito à qualidade e benefícios à saúde do homem. A búfala é um animal mais rústico e adaptável que a vaca, por isso é mais resistente às doenças, tendo um menor contato com medicamentos, o que proporciona a produção de um leite muito mais saudável e sem toxinas. Com características diferencia-

das, essa é a matéria-prima ideal para a elaboração de diversos tipos de queijos, em particular a tradicional muçarela. Embora o leite de búfala seja mais gorduroso, a sua muçarela é mais leve, pois ele possui um rendimento muito maior que o de vaca para produzir um quilo de muçarela são precisos 12 litros de leite de vaca. Para a muçarela de búfala, utiliza-se seis litros. Por conta disso, a muçarela de búfala possui menos colesterol que a de vaca.

A muçarela de búfala é um produto natural e sem aditivos. Pode ser usada na preparação de pratos frios ou quentes tais como pizzas, sanduíches, saladas, carnes grelhadas, massas e até sobremesas. Pura ou combinada com azeite, orégano, manjeriçã, tomate seco, entre outras variações, é um ingrediente presente no cardápio dos melhores restaurantes do mundo.