

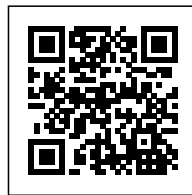
NANINA

Posted on mai 19, 2019 by Florence Breuil



Category: [Street Food](#)

Tag: [Nanina](#)



C'est dans une rue du 11^e arrondissement parisien, dans une petite échoppe du nom de Nanina, l'arrière grand-mère de son fondateur Julien Carotenuto, que l'on fabrique de la *mozzarella di bufala* comme à Naples ! A ses côtés, Franco Picciuolo, napolitain et fromager de père en fils. Quant au lait de bufflonne me direz-vous ? Il vient des monts d'Auvergne, où les bêtes sont nourries à l'herbe et au foin.









A côté du laboratoire, dans un espace grand comme un mouchoir de poche, vous pourrez vous attabler pour savourer les spécialités. Ici, les paninis sont faits avec de la foccacia, du fromage confectionné ici, et de bons produits de là-bas...







