



SCAMORZA AFFUMICATA

Fein aromatisch geräucherter Pasta filata Käse aus Kuhmilch mit einer charakteristischen Birnenform, der am Band hängt. Der Scamorza erhält durch die Räucherung mit naturbelassenem Holz sein typisches Raucharoma. Dieses ist perfekt ausgewogen, nicht zu kräftig, aber dennoch schön würzig und zart rauchig.

Rezeptvorschlag Scamorza schmeckt pur vorzüglich. Wegen seiner festen Konsistenz eignet er sich auch gut zum Rösten. Einfach in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl (oder Butterschmalz) auf beiden Seiten kurz anbräunen. Hervorragend passen dazu gebratene Auberginenscheiben. Auf einem Teller mit Tomaten und frischen Basilikumblättern sowie Kapern und Pinienkernen wird daraus eine köstliche Antipasti-Komposition. Die birnenförmigen Scamorzakugeln sind auch ideal für die Dekoration der Käsetheke!

Herkunft	Lombardei / Italien
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 40 %
Geschmack	zart rauchig, mild
Kartoninhalt	300 g x 4
Art.-Nr.	019985
Weinempfehlung	Frischer duftiger Weißwein, Chardonnay

