



## MOZZARELLA DI BUFALA 1 KG STANGE

Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch im Geschmack, in einer für die Verarbeitung praktischen Kiloschale, ideal zum Schneiden in Scheiben für die Belegung von Pizza oder Aufläufen zum Überbacken.

**Mozzarella di Bufala** Anstatt der Kuhmilch Variante bevorzugen Kenner zumeist die Version aus der Milch der Wasserbüffel, die sich mit ihrem elastischen porzellanfarbenen Teig und ihrem vollmundig feinwürzigen Aroma einer weltweiten kulinarischen Anhängerschaft erfreut. Die Geschichte des Käses führt in das 15. Jahrhundert zurück, als ihn die Mönche des Klosters San Lorenzo ad Septimum in der Grafschaft Aversa schon hergestellt haben sollen. Heute wird der Pasta Filata Käse in sieben Provinzen in der Region Kampanien produziert

<b>Herkunft</b>	Kampanien / Italien
<b>Milch</b>	Büffelmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 52 %
<b>Geschmack</b>	aromatisch-milchfrisch
<b>Kartoninhalt</b>	1 kg x 2
<b>Art.-Nr.</b>	423221
<b>Weinempfehlung</b>	Fruchtige Weißweine, Sauvignon Blanc

