





Mozzarella di Bufala Campana DOP, 125g

Mozzarella di Bufala Campana DOP



Artikelnummer 30750	GTIN-Stück  4 046896 307508	GTIN-Verpackung 14046896307505	eco-ID 231141	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte

Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

BüffelMILCH*, Molke* (MILCH), Salz, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Mit dem Herkunftsschutz versehen zählt Mozzarella di Bufala Campana DOP zu den berühmtesten Käsesorten Europas. Der Büffel hat in der Region Campania im Süden Italiens seine Heimat gefunden. Die geographischen Eigenschaften der Landschaft sowie die Anpassungsfähigkeit der Büffel an widrige Klimabedingungen, wie das feucht-warme Wetter der Sumpfbgebiete, und seine Fähigkeit, sich von ordinärer Nahrung und Gewächsen mooriger Erde zu ernähren, hat dazu geführt, dass sich das seltene Milchtier hier wohlfühlt. Zahlreiche Dokumente bestätigen, dass der Büffel seit Ende des 13. Jahrhunderts in Süditalien gezüchtet wurde. Ein "Mozzarella di Bufala Campana DOP" darf nur in der Region Campania und einigen Gemeinden verschiedener Nachbarregionen hergestellt werden.







Mozzarella di Bufala Campana DOP, 125g

Mozzarella di Bufala Campana DOP



Artikelnummer 30750	GTIN-Stück  4 046896 307508	GTIN-Verpackung 14046896307505	eco-ID 231141	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Unser Hersteller liegt in der Provinz Caserta in der Region Campania. Er hat 60 Jahre Erfahrung im Milchsektor, die er mit Respekt für die Umwelt und dem Tierschutz kombiniert. Denn Büffel brauchen besondere Bedingungen: Schlüsselfaktoren für das Wohlbefinden der Büffel sind der Zugang zu Wasser und die Bewegungsfreiheit, die im Übrigen auch mit der Milchleistung korreliert. Die Bio-Büffel unseres Herstellers verfügen über „Schlammgruben“ und Sprinkleranlagen, die ab 25°C im Schatten automatisch einen feinen Wasserstaub auf die Tiere niederrieseln. Von den kreisenden Bewegungen der installierten Wellnessbürsten machen die auf Körperpflege bedachten Giganten regen Gebrauch. Bewegen können sich die Tiere je nach Gusto zwischen den eingestreuten Liegeflächen und unter dem freien Himmel, wo sie gern die Nacht verbringen. Für die regelmäßige Klauenpflege werden externe Spezialisten engagiert.

Die männlichen Kälber erhalten genau dieselbe Pflege wie die weiblichen. Die besten männlichen Büffel werden für die eigene Zucht behalten. Die anderen werden erst im Alter von 18 Monaten geschlachtet. In der Büffelizeucht ist der Hersteller der einzige, der die Tiere so alt werden lässt. Er verarbeitet das Büffelfleisch im eigenen Betrieb und gewährleistet so, dass nur Fleisch und Wurstwaren sehr guter Qualität entsteht.

Kurzbeschreibung

Das Original aus Büffelmilch. Milchig, sahnig, herrlich.

Rezept, Zubereitung

Wie isst man Mozzarella in Italien?

Unser Hersteller genießt ihn pur, ungewürzt bei Raumtemperatur. Ansonsten schätzt man ihn natürlich auf Pizza, als Caprese oder als Mozzarella in Carozza. Als erfrischender Snack ist Büffelmozzarella mit Mango ein kulinarischer Tipp. Den Mozzarella mit gehackten Walnüssen bestreuen und mit ein paar Tropfen Olivenöl, etwas Pfeffer und Salz sowie ein paar Korianderblätter würzen. Dazu ein Glas Prosecco.

Quelle Inhalte: Hersteller und Amtsblatt der Europäischen Kommission

Herstellung

Die Italiener erkennen die Qualität eines guten Mozzarellas sofort an der porzellanartigen Haut und der vollmundigen Struktur, die im Mund eine Flüssigkeit, die sogenannte „latticello“, bildet was übersetzt Buttermilch heißt und die ein feines Aroma von Büffelmilch freisetzt.

Der frische Käsebruch wird mit kochendem Wasser überbrüht, sodass sich der Bruch (Pasta) „spinnen“ (filata=gesponnen) lässt. Der zu einer Kugel „aufgewickelte“ Käseteig wird dann „abgeschnitten“. Von diesem Vorgang leitet sich auch sein Name ab. „Mozzare“ (deutsch: abschneiden) beschreibt den Vorgang des Abtrennens der Käsemasse durch den Zeigefinger und den Daumen, was heute maschinell erfolgt. Anschließend wird er zur Aushärtung in Trinkwasser platziert. Danach erfolgt das Salzen und das Verpacken in Flüssigkeit.

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 30750	GTIN-Stück  4 046896 307508	GTIN-Verpackung 14046896307505	eco-ID 231141	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Italien, Kampanien
Milchart	Büffel
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Pasta Filata Käse
Käsegruppe AT	Pasta filata Käse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 52 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Labart	Kälberlab
Salz	0,7 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Lake

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Mozzarella di Bufala
------------	----------------------

Gesetzliche Angaben



Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Mozzarella di Bufala Campana DOP
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Mozzarella di Bufala Campana DOP, 125g

Mozzarella di Bufala Campana DOP



Artikelnummer 30750	GTIN-Stück  4 046896 307508	GTIN-Verpackung 14046896307505	eco-ID 231141	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal	1084 kJ / 262 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	13 g
Salz	0,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	PE

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Abtropfgewicht	0,125 kg
----------------	----------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	feiner, milder Mozzarella; Aroma: milchig, dezent nach Büffelmilch; Grundgeschmack: süß und insgesamt ausgewogen
Geruch	frisch, leicht säuerlich, milchig
Konsistenz	fest und elastisch zugleich