



Mozzarella di Bufala Campana DOP, 125g

Mozzarella di Bufala Campana DOP



Artikelnummer 30650	GTIN-Stück  8 032589 051595	GTIN-Verpackung 18032589051592	eco-ID 239602	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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), Meersalz, 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

Der Familienbetrieb dieses Mozzarella die Bufala Campana befindet sich im oberen Caserta-Gebiet. Das gesamte hügelige Gebiet am Fuße der Berge, früher ein sumpfiges Gebiet, bietet nach der Rückgewinnung und dank der grundsätzlichen Präsenz von viel Wasser eine prickelnde Luft und ein gesundes Klima. Es ist kein Zufall, dass es sich um eine Region handelt, die zum geschützten Ursprungsgebiet für Mozzarella di Bufala Campana gehört.

Der Büffel, der seinen Ursprung in Indien und Afrika hat, wurde in Italien bis 1500 als Schlepptier importiert, um das Land zu pflügen und vorzubereiten, das besonders in den sumpfigen Gebieten Kampaniens kultiviert werden sollte.





Mozzarella di Bufala Campana DOP, 125g

Mozzarella di Bufala Campana DOP



Artikelnummer 30650	GTIN-Stück  8 032589 051595	GTIN-Verpackung 18032589051592	eco-ID 239602	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Anfang der 70er Jahre begann die Familie Letizia mit der Zucht von mediterranen Büffeln, einer Tierart, die außergewöhnlich, arteigen, urtümlich und anpassungsfähig ist. Sie ist bekannt für ihre charakteristische und organoleptisch interessante Milch. Das Familienunternehmen züchtet die Büffel und produziert die Mozzarella im Rahmen des biologischen Landbaus mit Respekt vor der Umwelt und mit Nachhaltigkeit für die Verbraucher. Die männlichen Kälber werden gemästet und auf dem italienischen Markt als Kalbfleisch verkauft. Die besten werden dabei als Reproduktionsbullen behalten. Die Ställe des Familienunternehmens gehören zu den wenigen Betrieben, die die "Tierschutz-Zertifizierung" besitzen. Der Viehzuchtbetrieb liefert seit der Einführung der Biogasanlagen nachhaltige Energie aus den Ausscheidungen der Büffel. Das Unternehmen kann sich autark mit Energie versorgen. Damit beteiligt sich das Familienunternehmen aktiv an der Nutzung alternativer Energien, der Erhaltung der Umwelt und der Nachhaltigkeit für den Landbau. Hierfür gewann das Unternehmen auch bereits Auszeichnungen.

Kurzbeschreibung

Das Original aus Büffelmilch. Milchig, sahnig, herrlich.

Rezept, Zubereitung

Rucola-Salat mit Mozzarella, Pfirsichen, Schinken und Honigdressing

Zubereitung für 4 Portionen: 1 Päckchen Rucola | 4 Pfirsiche | 200 g Mozzarella di bufala | 100 g Parmaschinken | 1 Zitrone | 5 EL Olivenöl | 2 EL Honig

Den Salat in eine passende Schüssel gegeben. Darauf mundgerechte Pfirsich-, Mozzarella- und Schinken-Stücke verteilen. Mit dem Dressing aus Zitrone, Olivenöl und Honig beträufeln und alles gut durchmischen. Am Besten mit Weißbrot servieren.

Quelle Inhalte: Hersteller; Quelle Rezept: chefkoch.de

Herstellung

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 4-10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 30650	GTIN-Stück  8 032589 051595	GTIN-Verpackung 18032589051592	eco-ID 239602	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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	San Salvatore s.r.l.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Labart	Kälberlab
Salz	0,73 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Lake
Grund für Version	Sonstige: Tippfehler EAN-13

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	Pasta filata Käse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Mozzarella di Bufala Campana DOP, 125g

Mozzarella di Bufala Campana DOP



Artikelnummer 30650	GTIN-Stück  8 032589 051595	GTIN-Verpackung 18032589051592	eco-ID 239602	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1026 kJ / 248 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,6 g
Kohlenhydrate	0,36 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	12,1 g
Salz	0,73 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	PE

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süß mit leichter Säure, leicht salzig, insgesamt ausgewogen, charakteristisch milchig und frisch
Geruch	angenehm milchig, leicht säuerlich, ähnlich wie Jogurt
Konsistenz	Textur erst bissfest, dann elastisch und saftig, leicht strukturiert