

Artikelnummer 50229	GTIN-Stück  7 640101 094343	GTIN-Verpackung  7 640101 094350	eco-ID 105726	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, EU
Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

Zutaten

pasteurisierte KuhMILCH*, Speisesalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab).

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Traditionell wird Mozzarella in Form einer Kugel aus Büffelmilch hergestellt. Das lateinische Wort ´mozzare´ bedeutet ´glatt abschneiden´ woher der Mozzarella seinen Namen hat. Mittlerweile werden aber auch weitere Pasta Filata Käse aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt, die zum Teil andere Formen haben können.

Rezept, Zubereitung

Traditionell genießt man den Mozzarella mit Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer. Aufgeschnitten kann er mit Tomaten, Basilikum oder Oregano mit etwas Öl zubereitet oder gewürfelt auf grüne Salate gestreut werden. Wenn man ihn für die warme Küche verwendet, sollte man ihn vor der Zubereitung abtropfen lassen, damit der Geschmack nicht beeinträchtigt wird.

Geriebener Mozzarella eignet sich aufgrund seiner Schmelzeigenschaften hervorragend zum überbacken von Teigwaren.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als passende Begleiter werden junge, trockene Weißweine empfohlen.

Herstellung

Dieser frische Pasta Filata Käse wird ausschließlich aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Diese wird auf die richtige Temperatur gebracht (15-30 sec. bei 73°C) und mit mikrobiellem Lab und Milchsäurekulturen versehen.



Mozzarella (gerieben), 2kg
Mozzarella (gerieben)



Artikelnummer 50229	GTIN-Stück  7 640101 094343	GTIN-Verpackung  7 640101 094350	eco-ID 105726	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 3-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß

nicht enthalten: Hafer

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Mozzarella (gerieben), 2kg

Mozzarella (gerieben)



Artikelnummer 50229	GTIN-Stück 7 640101 094343	GTIN-Verpackung 7 640101 094350	eco-ID 105726	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Oberbüren
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Pasta Filata Käse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 40 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Art der Reifung	in Lake gereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	gerieben
Reifezeit Zahl	2-3 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Mozzarella aus pateurisierter Milch (gerieben)
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1287 kJ / 309 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	29 g
Salz	1,2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
----------------	-------



Mozzarella (gerieben), 2kg

Mozzarella (gerieben)



Artikelnummer 50229	GTIN-Stück 7 640101 094343	GTIN-Verpackung 7 640101 094350	eco-ID 105726	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Der Geschmack ist süß, milchig, frisch und lässt lebhaft Aromen von Milchsäure und den säuerlichen Ton der Molke deutlich hervortreten.
Geruch	mild, milchig, mild-säuerlich
Konsistenz	kompakt, faserig