



Mozzarella di Bufala Campana Perlen, 125g

Mozzarella di Bufala Campana Perlen



Artikelnummer 30610	GTIN-Stück  8 032589 051090	GTIN-Verpackung 18032589051097	eco-ID 138198	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

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

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 gemestet und auf dem italienischen Markt als Kalbfleisch verkauft.

So ist die Käserei San Salvatore ISO 9001:2008, BFR Food und IFS Food zertifiziert.

Der Viehzuchtbetrieb liefert nachhaltig seit der Einführung der Biogasanlagen (tägl. ca.100 kW) aus den Ausscheidungen der Büffel.

Damit beteiligt sich das Familienunternehmen aktiv an der Nutzung alternativer Energien, der Erhaltung der Umwelt und der Nachhaltigkeit für den Landbau, sodass das sich das Unternehmen autark mit Energie versorgen kann. Hierfür gewann das Unternehmen die Auszeichnung:

Unternehmen ohne Emissionen“ Nicht umsonst gewann das Unternehmen die „We green“-Auszeichnung, dem grünen Oscar 2015 von der „Coldiretti Campania“





Mozzarella di Bufala Campana Perlen, 125g

Mozzarella di Bufala Campana Perlen



Artikelnummer 30610	GTIN-Stück  8 032589 051090	GTIN-Verpackung 18032589051097	eco-ID 138198	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

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 verkauft.

Die Ställe des Familienunternehmens gehören zu den wenigen Betrieben, die die "Tierschutz-Zertifizierung" (artgerechte Tierhaltung) besitzen, welches im italienischen Herdbuch der mediterranen Büffel eingetragen ist.

So ist die Käserei San Salvatore ISO 9001:2008, BFR Food und IFS Food zertifiziert.

Der Viehzuchtbetrieb liefert nachhaltig seit der Einführung der Biogasanlagen (tägl. ca. 250 kW) aus den Ausscheidungen der Büffel. Damit beteiligt sich das Familienunternehmen aktiv an der Nutzung alternativer Energien, der Erhaltung der Umwelt und der Nachhaltigkeit für den Landbau, sodass sich das Unternehmen autark mit Energie versorgen kann.

Kurzbeschreibung

Das Original aus Büffelmilch. Milchig, sahnig, herrlich.

Herstellung

Das Besondere bei der Herstellung des Büffelmozzarellas ist, daß der Bruch grob zerkleinert wird und die krümelige Masse mit fast kochendem Wasser überbrüht wird. Die dampfende Masse wird nun solange gerührt und geknetet, bis sie sich zu einen elastischen Teig wandelt. Der Teig bildet nun lange Stränge, von denen gleichmässig große Stück abgeschnitten werden. Daher kommt auch der Name = "mozzatura" = Abschneiden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-10 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Mozzarella di Bufala Campana Perlen, 125g

Mozzarella di Bufala Campana Perlen



Artikelnummer 30610	GTIN-Stück  8 032589 051090	GTIN-Verpackung 18032589051097	eco-ID 138198	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

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

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



Mozzarella di Bufala Campana Perlen, 125g

Mozzarella di Bufala Campana Perlen



Artikelnummer 30610	GTIN-Stück  8 032589 051090	GTIN-Verpackung 18032589051097	eco-ID 138198	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Becher

Verpackungsmaterial PE

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Abtropfgewicht 0,125 kg

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack charakteristisch milchig und frisch

Geruch angenehm charakteristisch milchig frisch

Konsistenz schmelzend zarte Käsemasse, leicht strukturiert