



# Mozzarella di Bufala Campana DOP Cirillo, 125g

Mozzarella di Bufala Campana DOP



<b>Artikelnummer</b> 30700	<b>GTIN-Stück</b>  8 019757 100859	<b>GTIN-Verpackung</b> 18019757100856	<b>eco-ID</b> 187051	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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), Steinsalz, 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

Eine große Anzahl von Dokumenten bestätigt, dass Büffel in Süditalien für wirtschaftliche Zwecke bereits seit dem Ende des 13. Jahrhunderts eine Rolle spielen. Das Sumpfgebiet in Kampanien ist mittlerweile saniert und wird von kleinen bis mittleren Bächen und zahlreichen Kanälen durchzogen, die den Wasserfluss regulieren. Die vulkanischen Ebenen des Herkunftsgebietes sind von Bergen umgeben, die die kalten Nordwinde stoppen, somit ist das Klima mild und die Bedingungen für die Herstellung von Mozzarella einzigartig in Europa.

Die Spezialitäten dieser „lattiero casearia“ sind Vorzeigeprodukte der Milchwirtschaft in Kampanien. Sie sind das Ergebnis einer akribischen Arbeit: die Weisheit der Käsehersteller, die Leidenschaft des Personals sowie die kontinuierlichen Kontrollen sind die Basis für diese Produkt-Qualität.

## Besonderheiten

Dieser Bio-Mozzarella aus Büffelmilch hat den Herkunftsschutz und somit die höchste Auszeichnung, die er haben kann. Die Italiener erkennen die Qualität sofort an der porzellanartigen Haut und der vollmundigen Struktur. Aus ihr löst sich im Mund eine Flüssigkeit („latticello“, was übersetzt Buttermilch heißt), die ein feines Aroma von Büffelmilch freisetzt.

## Kurzbeschreibung

Das Original aus Büffelmilch. Milchig, sahnig, herrlich.





# Mozzarella di Bufala Campana DOP

## Cirillo, 125g

Mozzarella di Bufala Campana DOP



<b>Artikelnummer</b> 30700	<b>GTIN-Stück</b>  8 019757 100859	<b>GTIN-Verpackung</b> 18019757100856	<b>eco-ID</b> 187051	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Der Mozzarella hat einigen Nationalgerichten Kampaniens zu ihrem unverwechselbaren Charakter verholfen. Die neapolitanische Pizza wäre ohne den herrlich weich schmelzenden Mozzarella nicht denkbar, genauso wenig wie Capris, die auch optisch sehr anmutende Kombination mit grünem Basilikum, weißem Käse und roten Tomaten.

Mozzarella „in der Kutsche“ ist eines der traditionsreichsten kampanischen Gerichte überhaupt. Inzwischen findet man diese Machart sogar auf den Speisekarten der Restaurants in ganz Italien.

Zutaten für 12 "Kutschen": 3 Eier | Salz | Milch | 500 g altbackenes Brot | 700 g Mozzarella di bufala | Weizenmehl zum Bestäuben | Öl zum Ausbacken

Die Eier in einer Schüssel mit Salz und einem Schuss Milch verquirlen. Das Brot in 24\*1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Mozzarella in 12 gleich große Stücke schneiden. Jeweils ein Stück Mozzarella zwischen zwei Scheiben Brot legen. Jedes Sandwich mit Mehl bestäuben und in der Eiermasse so lange wenden, bis es sich mit Flüssigkeit vollgesogen hat. In sehr heißem Öl goldbraun ausbacken und heiß servieren. Dazu passen ein grüner Salat und Pecorino-Wein ausgezeichnet. Buon appetito!

## Herstellung

Das Ansäuern der Milch erfolgt durch Zusatz von Milchsäurebakterien aus der Molke des Vortags. Dann wird die Milch mittels Kälberlab zum Gerinnen gebracht. 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 Daumen, was heute maschinell erfolgt. Anschließend wird er zur Aushärtung in Trinkwasser platziert. Danach erfolgt das Salzen und Verpacken in Flüssigkeit.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

## Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓



# Mozzarella di Bufala Campana DOP

## Cirillo, 125g

Mozzarella di Bufala Campana DOP



<b>Artikelnummer</b> 30700	<b>GTIN-Stück</b>  8 019757 100859	<b>GTIN-Verpackung</b> 18019757100856	<b>eco-ID</b> 187051	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### 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 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	nicht gereift
Labart	etwa 10 Stunden
Salz	Kälberlab
Salzart	0,7 %
Rinde verzehrbar	Steinsalz
Rinde	ja
Käseform	ohne Rinde
	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



# Mozzarella di Bufala Campana DOP

## Cirillo, 125g

Mozzarella di Bufala Campana DOP



<b>Artikelnummer</b> 30700	<b>GTIN-Stück</b>  8 019757 100859	<b>GTIN-Verpackung</b> 18019757100856	<b>eco-ID</b> 187051	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal	1155 kJ / 279 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	15 g
Salz	0,8 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	PE

### Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

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

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b>	leichte Säure, dezenter Geschmack frischer Büffelmilch, insgesamt ausgewogen, charakteristisch, milchig
<b>Geruch</b>	angenehm milchig, leicht säuerlich, erinnert an Jogurt
<b>Konsistenz</b>	Textur erst bissfest, außen fest, im Inneren weicher, spürbare Filata-Struktur, also leicht faserig