

# MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

*{Mozzarella di Bufala}*

Das Original aus Büffelmilch. Milchig, sahnig, herrlich.

## Sensorik/Beschaffenheit

### Geschmack

feiner, milder Mozzarella; Aroma: milchig, dezent nach Büffelmilch;  
Grundgeschmack: süß und insgesamt ausgewogen

### Aussehen außen

perlweiße, porzellanartige  
Haut

### Aussehen innen

strukturiertes, typischer Pasta  
Filata-Teig

### Geruch

frisch, leicht säuerlich, milchig

### Konsistenz

fest und elastisch zugleich



## Inhaltsstoffe

### Zutaten

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

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Nährwertangaben

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

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

WARENGRUPPENSPEZIFISCHE ANGABEN		PRODUKTSPEZIFISCHE ANGABEN	
Land	Italien (IT)	Artikelnummer	30750
Käsegruppe	Pasta Filata Käse	VPE	8 x 125g
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe	Käseform	in Lake
Fett i. Tr.	mindestens 52 %	GTIN (Stück)	4046896307508
Milchart	Büffel	GTIN (VPE)	14046896307505
Rohmilch	nein	Herkunft	Italien (IT)
Wärmebehandlung	pasteurisiert	Region	Italien, Kampanien
Labart	Kälberlab	Konrollstelle	IT-BIO-007   BAC
Salzart	Siedesalz	Bio-Qualität	EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung
Art der Reifung	nicht gereift		
Rinde	ohne Rinde		

# MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

## {Mozzarella di Bufala}

### 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 Sumpfbereiche, 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.

### 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 „laticello“, 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.

### 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 Büffel Fleisch im eigenen Betrieb und gewährleistet so, dass nur Fleisch und Wurstwaren sehr guter Qualität entsteht.

### Inspirationen zum Genießen

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