

Mozzarella aus pasteurisierter Milch, mind. 45% Fett i. Tr.

Artikelnummer: 8572300

ital.Weichkäse

Bereits 300 n. Chr. verteilten Mönche Brot und selbstgemachten "Mozza"-Käse, später Mozzarella genannt, an Arme. Mozzarella ist ein weicher, frischer Käse aus "pasta filata". Dafür wird der Käsebruch in heißem Wasser gezogen und geknetet, bis er eine fadenziehende, elastische Masse bildet. Der Begriff Mozzarella stammt von dem italienischen Wort "mozzare" ab, was soviel heißt wie "abschlagen" oder "abziehen": die typische Form ergibt sich durch portionsweises Abziehen der Kugeln von der Käsemasse. Um die Frische der Mozzarella zu gewährleisten, werden die Kugeln anschließend traditionell in Salzlake verpackt und aufbewahrt. Die 125 g-Kugel ist die typisch italienische Größe - klassisch in der kalten Anwendung und für den puren, frischen Genuss.

Funktionale Bezeichnung: MOZZARELLA

Verkehrsbezeichnung: Mozzarella aus pasteurisierter Milch, mind. 45% Fett i. Tr.

Marke: Galbani | **Inhalt:** 225 g | **Gebindeinhalt:** 12

Zutaten:

Zutaten: MILCH, Salz, Lab, Säuerungsmittel: Citronensäure.

Allergene (Codes):

AM – Milch: enthält

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- Lagerung:** Bei +4°C bis +7°C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	989.0 kJ / 238.0 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	2 g

davon Zucker	1 g
Eiweiß	17 g
Salz	0.7 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 0.23 kg

Höhe: 140 mm

Tiefe: 36 mm

Breite: 135 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 133089

Datenbereitsteller: Interfood GmbH

Warengruppe (GPC): CheesePerishable

Datenstand: 10.03.2021

Inverkehrbringer / Kontakt:

Egidio Galbani S.r.l.

Via Flavio Gioia, 8 - 20149 Milano (MI) - Italia