Schärdinger Mozzarella

Mozzarella ist ein Pasta-filata Käse (von italienisch filare "ziehen"). Nach der Bereitung eines mittleren Bruchs lässt man die Käsemasse eine Zeitlang ruhen, anschließend wird der Bruch aus der Molke gehoben, mit etwa 80°C heißem Wasser abgebrüht und danach geknetet und gezogen, bis er weich, geschmeidig und formbar ist. Im Anschluss wird er in Stücke geschnitten und zu Kugeln geformt. Mozzarella wird üblicherweise in Kugeln hergestellt, ist weiß und rindenlos. Er wird in Salzlake oder Molke schwimmend aufbewahrt. Die Ursprungsform vom Mozzarella wird aus Büffelmilch in der Gegend um Neapel, in Kampanien und im Süden Latiums hergestellt

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Mozzarella ist ein Pasta-filata Käse (von italienisch filare "ziehen"). Nach der Bereitung eines mittleren Bruchs lässt man die Käsemasse eine Zeitlang ruhen, anschließend wird der Bruch aus der Molke gehoben, mit etwa 80°C heißem Wasser abgebrüht und danach geknetet und gezogen, bis er weich, geschmeidig und formbar ist. Im Anschluss wird er in Stücke geschnitten und zu Kugeln geformt. Mozzarella wird üblicherweise in Kugeln hergestellt, ist weiß und rindenlos. Er wird in Salzlake oder Molke schwimmend aufbewahrt. Die Ursprungsform vom Mozzarella wird aus Büffelmilch in der Gegend um Neapel, in Kampanien und im Süden Latiums hergestellt

Verwendungsmöglichkeiten

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 18%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnis
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.1kg

Eignet sich besonders für die italienische Küche, Salate, Pizzen und wird auch pur mit frischen Tomaten und Basilikum genossen.



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel