Schärdinger Protein Mozzarella

Der Schärdinger Protein Mozzarella bietet eine leichte, eiweißreiche Alternative zum klassischen Mozzarella. Dadurch eignet er sich für alle, die auf eine eiweißreiche, ausgewogene Ernährung achten. In der mediterranen Küche ist der Mozzarella ein vielseitiger Klassiker - ob in frischen Salaten, im klassischen Caprese mit Tomaten oder Basilikum oder als kreative, leichte Zutat im Lieblingsgericht.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Der Schärdinger Protein Mozzarella bietet eine leichte, eiweißreiche Alternative zum klassischen Mozzarella. Dadurch eignet er sich für alle, die auf eine eiweißreiche, ausgewogene Ernährung achten. In der mediterranen Küche ist der Mozzarella ein vielseitiger Klassiker - ob in frischen Salaten, im klassischen Caprese mit Tomaten oder Basilikum oder als kreative, leichte Zutat im Lieblingsgericht.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 27%
Fett absolut: 9%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

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

Größe/Gewicht

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.13kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35



5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich