

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

Eignet sich besonders für die italienische Küche,

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 21%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnis

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz nicht jodiert



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

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

