

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 Genussstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.13kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35



5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich