Mozzarella 45% 1kg Galbani

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

Produkt	**414816**	Erhältliche Einheiten	**ST, KT 8ST**
Nettofüllmenge	**1000 g**	Marke	**Galbani**

Produktbeschreibung

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 aus dem Italienischen "mozzare", was soviel wie "abschlagen" oder "abziehen" heißt. Die 1 kg Größe ermöglicht den Einsatz von der Gastronomie bis hin zur Großküche - für Pizza, Gratins und zum Überbacken jeglicher Gerichte. Hervorragend auch in kleinen Stücken auf warmen Nudeln. Auch geeignet zur Weiterverarbeitung in der Theke (z.B. Salate, Caprese, belegte Brötchen).

Inhaltsstoffe

MILCH, Salz, mikrobielles Lab, Säuerungsmittel: Citronensäure

Allergene

Enthaltene Allergene

Milch

Aufbewahrungshinweis

gekühlt aufbewahren bei +4°C bis +7°C

Verwendungshinweis

Bitte beachten Sie stets auch die tatsächliche Kennzeichnung auf der Packung.

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~1.080 kJ (260 kcal)
Kohlenhydrate	~ 2,2 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 1,6 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 19 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 13 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 20 Gramm
Salz	~ 0,9 Gramm

Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Europäische Union	-	Italien, Frankreich, Belgien, Luxemburg

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

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