

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30630	 8 032589 051489	18032589051486	340779	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Allgemeines

Der Mozzarella di Bufala al Tartufo ist eine erlesene Delikatesse aus Kampanien, wo Tradition und Leidenschaft in jedem Laib spürbar sind. Hergestellt aus reiner Büffelmilch und veredelt mit edlen, schwarzen Trüffelstückchen, verkörpert dieser Käse italienische Feinkostkultur auf höchstem Niveau.



Besonderheiten

Was diesen Mozzarella so außergewöhnlich macht, ist die harmonische Verbindung aus der frischen, leicht säuerlichen Milde des Büffelmozzarellas und dem unverwechselbaren, erdigen Duft echter schwarzer Trüffel. Jeder Biss offenbart ein intensives, luxuriöses Geschmackserlebnis: authentisch, ausgewogen, unvergesslich.

Kurzbeschreibung

Ein Hauch von Luxus in jeder Kugel, wenn cremiger Büffelmozzarella auf das Aroma edler Trüffel trifft, wird Genuss zur Verführung.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-10 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Genießen Sie den Mozzarella di Bufala al Tartufo pur mit etwas grobem Meersalz und einem Schuss kaltgepresstem Olivenöl. Ideal auch als Highlight auf einem Carpaccio, zu frischer Pasta oder auf geröstetem Ciabatta mit Rucola.

Der Mozzarella di Bufala al Tartufo lässt sich auf vielfältige Weise genießen. Besonders raffiniert schmeckt er auf lauwarmem Rote-Bete-Carpaccio mit gerösteten Haselnüssen. Auch auf einer Antipasti-Platte, in cremigem Pilzrisotto oder geschmolzen über Pasta entfaltet er seine edle Trüffelnote besonders schön. Die passende Getränkebegleitung rundet das Geschmackserlebnis ab: Ein trockener Weißwein unterstreicht die Frische, während ein weicher Pinot Noir oder junger Chianti bei warmen Gerichten hervorragend harmoniert.

Alkoholfrei passen Traubensecco, eine Zitronen-Rosmarin-Limonade oder ein kalt aufgegossener Kräutertee – ideal, um den Trüffelgenuss stilvoll zu begleiten.

Herstellung

Dieser Mozzarella wird in einem Traditionsunternehmen in Kampanien hergestellt, das sich auf die Produktion der berühmten Büffelmozzarella-Kugeln spezialisiert hat. Verwendet werden ausschließlich frische Büffelmilch und hochwertige Trüffelzutaten. Dank moderner, standardisierter Verfahren kann eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleistet werden: typisch italienisch, zuverlässig und authentisch.



Mozzarella di Bufala al Tartufo, 125g

Mozzarella di Bufala al Tartufo



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30630	 8 032589 051489	18032589051486	340779	

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

BüffelMILCH*, gemahlene Trüffelnzubereitung* mit natürlichem Aroma 2% (Sommertrüffel (Tuber Aestivum Vitt) 1,4 %, Wasser, natürliches Trüffelaroma, Salz), Steinsalz, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30630	 8 032589 051489	18032589051486	340779	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Italien, Kampanien
Milchart	Büffel
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Mozzarella in Lake mit Trüffلزubereitung
Käsegruppe AT	Käsezubereitung aus Mozzarella in Lake mit Trüffلزubereitung
Fett i. Tr.	mindestens 52 %
mindestens	ja
Produzent	San Salvatore s.r.l.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Labart	Kälberlab
Salz	0,52 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Lake

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-007

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Motzarella di Bufala al Tartufo
------------	---------------------------------

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käsezubereitung aus Mozzarella in Lake mit Trüffلزubereitung
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de



Mozzarella di Bufala al Tartufo, 125g

Mozzarella di Bufala al Tartufo



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30630	 8 032589 051489	18032589051486	340779	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal	880 kJ / 212 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	10 g
Salz	0,52 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,125 kg
-------------	----------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	PE, PET, Materialverbunde

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild, sahnig und angenehm trüffelig
Geruch	frisch, milchig, mit einem dezenten, eleganten Trüffelduft
Konsistenz	weich, cremig, saftig