

Büffelmozzarella aus Kampanien



Trattoria La Calabrisella
amore e sapore
Bergstrasse 8, 8215 Hallau
Tel. 052 681 54 64
info@la-calabrisella.ch



La Bufalat

Mozzarella di bufala campana

Unsere Produkte



Il bocconcini (Cardinale)

Becher à 5 × 50 g
Fr. 6.20 (24.50/kg)



La mozzarella

Becher à 2 × 125 g
Fr. 6.20 (24.50/kg)



La ricottina

Becher vakuumiert à 50 g
Fr. 0.80 (15.50/kg)



La scamorza bianca

Becher vakuumiert à 500 g
Fr. 13.25 (26.50/kg)



La treccia

Beutel à 2 × 125 g
Fr. 6.20 (24.50/kg)

Mozzarella di Bufala Campana DOP* ist Teil der Pasta-Filata-Käsesorten, die ausschliesslich mit frischer Büffelmilch aus dem Ursprungsgebiet hergestellt werden. Die Milch ist reich an Proteinen, Fetten und Kalzium.

* Die Abkürzung DOP steht für «Denominazione d'Origine Protetta» (geschützte Ursprungsbezeichnung). Dieses Gütesiegel Italiens gibt Auskunft über die regionale Herkunft.

Tipp zur vollen Entfaltung des Aromas: Inhalt 15 Minuten vor Verzehr in etwas lauwarmem Wasser ruhen lassen.