

Büffelmozzarella aus Kampanien



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





Il Bocconcini Cardinale

Becher à 250 g
auf Wunsch auch geräucherte

Fr. 7.00 (28.00/kg)



La Scamorza Bianca

à 500 g
auf Wunsch auch geräucherte
Fr. 14.00 (28.00/kg)



La Mozzarella

Becher à 250 g
Fr. 7.00 (28.00/kg)



La Treccia

Beutel à 250 g
Fr. 7.00 (28.00/kg)



La Ricotta

à 50 g
Fr. 1.70 (17.00/kg)



Le perle

Becher à 250 g
Fr. 7.00 (28.00/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.