

Bayernland eG
Breslauer Straße 406
90471 Nürnberg
info@bayernland.de
www.bayernland.de



Presseinformation

Nürnberg, 27. September 2023

Bayernland Mozzarella Minis geräuchert – würzig-zarte Gourmet-Kreation für echte Genießer!

Bayernland Mozzarella Minis geräuchert ist die würzige Variante des italienischen Klassikers aus der Familie der Pasta-Filata-Käse. Ursprünglich mild im Geschmack überzeugt der Käse nach der Räucherung mit einem neuen spannenden Aroma.

Die köstlich aromatischen Kugeln im Miniformat werden aus Milch ohne Gentechnik hergestellt und ohne Lake im handlichen 150-g-Beutel abgepackt.

Die Räucherung erfolgt mit Hilfe von reinen Buchenspänen. Vor dem Räucherungsprozess wird der Mozzarella getrocknet und anschließend kalt bei maximal 30 °C geräuchert, gekühlt und verpackt. Durch den kalten Holzrauch erhält der neue Bayernland Artikel in der Vollfettstufe ein besonders zartes Raucharoma und wird damit zur wahren Gourmet-Kreation für echte Genießer.

Seit Jahrhunderten ist das Räuchern ein Verfahren, das nicht nur der Aromatisierung und Verfeinerung, sondern auch der Konservierung von Lebensmittel dient. Damit verlängert sich durch die Räucherung auch das Mindesthaltbarkeitsdatum der Mozzarella Minis.

Farblich erinnern die geräucherten Snackkugeln an italienischen Scarmoza. Durch das rauchige Aroma passen die geräucherten Mozzarella Minis hervorragend zu deftigen, warmen Speisen wie Pizzen, Aufläufen, Pasta und Omelette. Sie eignen sich aber auch ideal als Topping für herzhafte Salate und verleihen diesen eine exquisite Note.

Produktbild (Copyright: Bayernland eG):

