HEIDERBECK

MASCARPONE 2 KG

Frischkäse aus frischer Kuhsahne, schonend hergestellt, kein Zusatz von Zitronensäure, sahnig- cremige Konsistenz, mild im Geschmack mit feiner süßlicher Note, ideal für die Zubereitung von Desserts, wie Tiramisu.

Herstellung Die Casa di Pietro Mascarpone wird im Eindampfungsverfahren anstatt des üblicherweise genutzten Filtrationsverfahrens hergestellt. Bei dem zumeist verwendeten Filtrationsverfahren werden die Inhaltsstoffe durchgeschleust und somit gehen Vitamine und Milchzucker verloren. Bei der Herstellung über das Eindampfungsverfahren wird lediglich das Wasser entzogen, alle anderen Inhaltsstoffe bleiben im Produkt . Bei der Eindampfung karamellisiert der Milchzucker, welches die Mascarpone süßer macht, als in anderen Verfahren produzierte Mascarpone.

Herkunft	Südtirol / Italien
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	80 %
Geschmack	mild cremig und süßlich
Kartoninhalt	2 kg x 1
Art.-Nr.	421569
Weinempfehlung	Schaumweine, trockener Weißwein, Chardonnay

www.heiderbeck.com