



■ ■ I TRADIZIONALI - PEPERONCINO

Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, hellgelber Teig affiniert mit Peperoncino Stückchen, geschmeidig- elastische Textur, zartschmelzend am Gaumen, feinwürzig mit delikater aromatischer Würze und eleganten Schafmilchnuancen.

Peperoncino. Den Peperoncini Schoten sind mit ihrem Scharfmacherstoff "Capsaicin" eine begehrte Zutat um Speisen zu würzen und einen gewissen "Kick" zu verleihen. Natürlich werden die Chilis so auch gerne als Zutat für Käse verwendet, jedoch dosiert, um auch das Aroma des Käses nicht zu überdecken. Dem Stoff Capsaicin sagt man übrigens auch antioxidative, entzündungshemmende, schmerzlindernde, immunstärkende und sogar appetitzügelnde Eigenschaften nach.

Herkunft	Marken/ Italien
Fett i. Tr.	mindestens 45%
Milch	Kuhmilch und Schafmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Reifung:	10 Tage
Geschmack	delikate Würze
Kartoninhalt	160 g x 8 egalisiert
Art.-Nr.	424955

