



## SCAMORZA AFFUMICATA 150 G STÜCK

Fein aromatisch geräucherter Pasta filata Käse aus Kuhmilch mit einer charakteristischen Birnenform. Der Scamorza erhält durch die Räucherung mit naturbelassenem Holz sein typisches Raucharoma. Dieses ist perfekt ausgewogen, nicht zu kräftig, aber dennoch schön würzig und zart rauchig. Die goldgelbte Rinde umschließt einen Käseteig von elastisch kompakter Textur.

**Rezeptvorschlag** Scamorza schmeckt pur vorzüglich. Wegen seiner festen Konsistenz eignet er sich auch gut zum Rösten. Einfach in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl (oder Butterschmalz) auf beiden Seiten kurz anbräunen. Hervorragend passen dazu gebratene Auberginenscheiben. Auf einem Teller mit Tomaten und frischen Basilikumblättern sowie Kapern und Pinienkernen wird daraus eine köstliche Antipasti-Komposition.

<b>Herkunft</b>	Kampanien / Italien
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 33 %
<b>Geschmack</b>	zart rauchig, mild
<b>Kartoninhalt</b>	150 g x 10
<b>Art.-Nr.</b>	425100
<b>Weinempfehlung</b>	Frischer duftiger Weißwein, Chardonnay

