



## PERLE DI SCAMORZA

Pasta Filata Käse aus Kuhmilch mit naturbelassenem Buchenholz geräuchert, hellbraune Naturrinde und hellgelber Teig mit elastischer Textur, aromatisch würzig mit zart rauchiger Note. Ideal als Snack oder für Salate, ob kalt oder in der Pfanne angebraten köstlich.

**Scamorza** Die Scamorza gehört zu den bekanntesten Käsebotschaftern Italiens und erfreut sich einem stetig wachsenden Trend. Daher kommen auch die innovativen neuen Ideen, ihn auch als Snack anzubieten. Die Ableitung des Namens stammt von dem Wort „scamozzare“ - handschöpfen des Käsebruches, welches ähnlich wie der Herstellung von Mozzarella gehandhabt wird.

<b>Herkunft</b>	Kampanien/ Italien
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 33 %
<b>Geschmack</b>	aromatisch würzig mit zart rauchiger Note
<b>Kartoninhalt</b>	200 g (10 x ca. 20 g) x 5
<b>Art.-Nr.</b>	425101
<b>Weinempfehlung</b>	Fruchtige Weißweine

