



SCAMORZA STANGE

Pasta Filata Käse aus Kuhmilch mit naturbelassenem Buchenholz geräuchert, hellbraune Naturrinde und hellgelber Teig mit elastischer Textur, aromatisch würzig mit zart rauchiger Note. Die Stangenform eignet sich hervorragend zum Schneiden in dünne Scheiben für Scamorza Carpaccio oder zu Belegen für Pizza, Gemüseaufläufe, oder Pastagerichte, wo die Scamorza gratiniert dem Gericht eine feine rauchige Note verleiht.

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.

Herkunft	Kampanien/ Italien
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 33 %
Geschmack	aromatisch würzig mit zart rauchiger Note
Kartoninhalt	550 g x 6
Art.-Nr.	425102
Weinempfehlung	Fruchtige Weißweine

