



Friskäse

Friskäse kann direkt nach der Herstellung genossen werden. Durch seinen frischen Geschmack verfeinert er Gerichte in der kalten und warmen Küche. Friskäse wird in Füllungen, Sandwiches, Dips und Snacks eingesetzt.

Ricotta

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	6% oder 7.5%	➤ aus frischer Molke hergestellt
Handelseinheit	Beutel à 6 kg	➤ tiefer Fettgehalt
		➤ ideal für Pasta-Füllungen
Fettgehalt	10%	➤ aus frischer Molke hergestellt
Handelseinheit	Beutel à 10 kg	➤ dank höherem Fettgehalt wird das Endprodukt cremiger
		➤ ideal für Pasta-Füllungen

Mascarpone

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	35%	➤ cremiger Doppelrahm-Frischkäse
Handelseinheiten	Eimer à 5 kg	➤ in der kalten und warmen Küche verwendbar
		➤ ideal für Süßspeisen, Füllungen, Saucen, Pizzabelag

Gala Friskäse

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettgehalt	30%	➤ angenehm frischer und typisch säuerlicher Geschmack
Geschmack	Nature	➤ cremige Konsistenz
	Kräuter/Knoblauch	➤ enthält Speisegelatine
Handelseinheit	Eimer à 10kg	➤ ideal für die kalte Küche

Weitere Geschmacksrichtungen auf Anfrage



Quark

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Handelseinheit	Becher 6 x 1 kg Eimer à 10 kg	➤ Mager-, Halbfett- und Rahmstufe verfügbar ➤ ideal für Saucen und Füllungen
andere Einheiten	auf Anfrage	

Vegane Frischkäse-Alternativen

Emmi produziert verschiedene vegane Alternativprodukte aus unterschiedlichen Rohstoffen. Das vegane Sortiment wird laufend mit innovativen Produkten ergänzt.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website www.emmi-b2b.com oder kontaktieren Sie uns.

Produktzertifizierungen auf Anfrage

Wünschen Sie weitere Informationen zu den unterschiedlichen Frischkäse-Qualitäten? Kontaktieren Sie uns.

Telefon +41 58 227 20 40
E-Mail industrie@emmi.com
Zusätzliche Informationen www.emmi-b2b.com