



Mozzarella

Der beliebteste Frischkäse der Schweiz wird bei Emmi aus frischer Kuhmilch hergestellt. Durch einen Knetprozess erhält er seine typische Pasta-Filata-Struktur. Der schmackhafte Käse kommt in vielen Formaten daher. Vom Pizzakäse bis zur Salatperle finden Sie das geeignete Produkt in unserem breiten Sortiment.

Mozzarella als Pizzakäse: Blockform

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Formate	Block 1 kg, Würfel 650g, Pezzi 450g	➤ feste Textur, ideal zum Reiben ➤ gleichmässige Bräunung beim Backen
Fett i.TS.	40% / 45%	➤ kein Ausfetten auf der Pizza
Handelseinheit	12 x 1 kg 5 - 15 kg	➤ typische Pasta Filata-Struktur ➤ milder, frischer Geschmack

Mozzarella als Pizzakäse: gerieben

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Formate	gerieben, gewürfelt	➤ einfach dosierbar, kein Verkleben
Fett i.TS.	45%	➤ gleichmässige Bräunung beim Backen
Handelseinheit	6 x 2 kg 2 x 5 kg	➤ kein Ausfetten auf der Pizza ➤ typische Pasta Filata-Struktur ➤ milder, frischer Geschmack

Mozzarella-Scheiben Caprese

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Formate	Scheiben	➤ saftig frische Mozzarella-Scheiben, gebrauchsfertig geschnitten
Fett i.TS.	40%	
Handelseinheit	2 x 1 kg	➤ dekorative Scheiben für Salate, Sandwiches und Snacks ➤ milder, frischer Geschmack



Mozzarella Mini / Perlen

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Formate	Kugeln, Perlen	➤ frische, aromatische Mozzarella-Tupfer zur Aufwertung von Salaten, Apéroplatten und Snacks
Fett i.TS.	45%	
Handelseinheit	2 x 1 kg	➤ Premium-Formate, gluschtig und dekorativ
		➤ in Salzlake für optimalen Produktschutz
		➤ Mini: ca. 7g pro Stück
		➤ Perlen: ca. 1g pro Stück

Produktzertifizierungen auf Anfrage

Wünschen Sie weitere Informationen zu Mozzarella? Kontaktieren Sie uns.

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