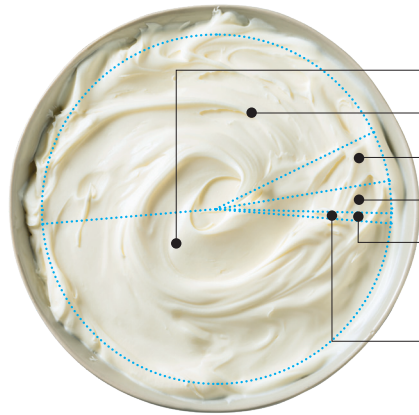


Mascarpone

Mascarpone ist ein Frischkäse mit einer dicken streichfähigen Konsistenz, der zwar ursprünglich aus Italien stammt, aber auch in der Schweiz hergestellt wird. Aufgrund seines mild-cremigen Geschmacks eignet sich Mascarpone besonders gut für Süssspeisen.

Inhaltsstoffe



- 47 % Fett
- 44,4 % Wasser
- 4,3 % Proteine
- 2–5% Milchzucker
- Mineralstoffe
Phosphor, Natrium, Kalzium, Kalium,
Zink, Eisen, Jod
- Vitamine
Pantothensäure, Vitamin A, Vitamin B₂,
Vitamin B₁₂

Herstellung



Lagerung & Haltbarkeit



Gekühlt gelagert ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) ist Mascarpone ungeöffnet ca. 10 Tage haltbar. Die Herstellung aus Rahm mit einem höheren Fettgehalt führt verbunden mit einer Membranfiltration zu einer längeren Haltbarkeit von bis zu 45 Tagen. Mascarpone sollte nach dem Öffnen der Verpackung stets gut verschlossen aufbewahrt werden, da er leicht fremde Gerüche annehmen kann.

MHD 03/2021

Auch einige Tage nach dem Öffnen oder nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) ist Mascarpone bei gutem Aussehen, Geschmack und Geruch noch konsumierbar.

