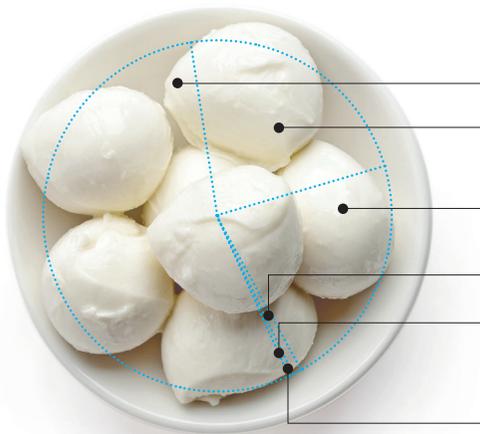


# Mozzarella

Mozzarella ist ein Frischkäse vom Pasta-filata-Typ, was so viel wie «gesponnener Teig» bedeutet. Der Brühkäse wird ursprünglich aus Milch des Wasserbüffels, aber inzwischen auch aus Kuhmilch oder einem Gemisch aus Kuh- und Büffelmilch hergestellt.



## Inhaltsstoffe

- 47–58 % Wasser
- 18–24 % Fett
- 16–22 % Proteine
- 0,7 % Milchzucker
- Mineralstoffe  
Kalzium, Phosphor, Chlorid, Natrium,  
Zink, Eisen, Kupfer, Mangan, Fluorid, Jod
- Vitamine  
Vitamin E, Pantothensäure, Vitamin B<sub>12</sub>,  
Niacin, Vitamine A und B<sub>6</sub>



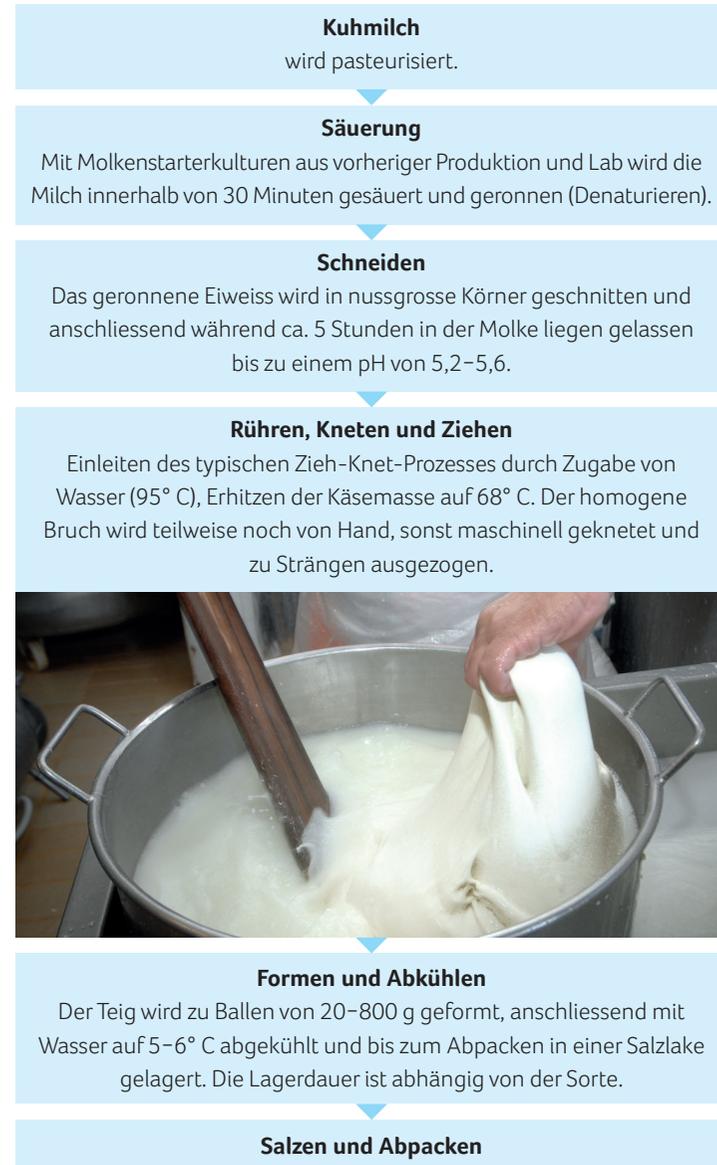
## Variationen

Für **Büffelmozzarella** wird nur Milch des Wasserbüffels verwendet. Ein bestimmtes Verhältnis von Protein (4,3–4,7 %) zu Fett ( $\geq 7$  %) ist nötig, um die optimalen Charaktereigenschaften dieses Käses zu erhalten. Traditionell hergestellter Büffelmozzarella trägt eine Ursprungsbezeichnung (AOP) und darf nur in genau beschriebenen Gebieten in Italien hergestellt werden.

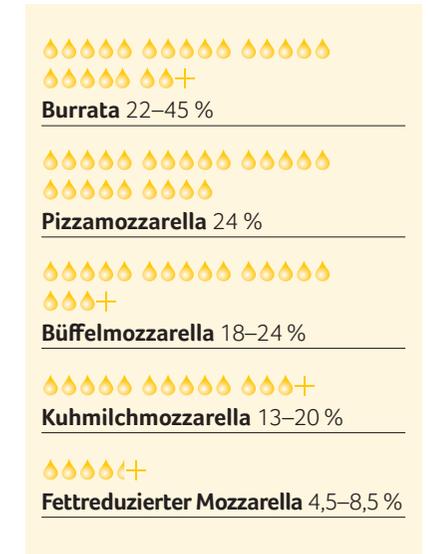
Für **Burrata** wird überwiegend Kuhmilch verwendet. Im Inneren befindet sich eine Masse aus Sahne und Mozzarellasträngen. Die erste Schweizer Burrata stammt aus dem Entlebuch.



## Herstellung



## Fettgehalte



## Lagerung & Haltbarkeit

-  Gekühlt gelagert (4–6° C) ist Mozzarella ca. 7 Tage haltbar.
- Mozzarella kann auch tiefgekühlt werden. Nach dem Auftauen ist die Konsistenz allerdings verändert, wodurch sich der Käse eher zum Kochen und Backen eignet.
-  MHD 09/2020  
Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) ist Mozzarella bei gutem Aussehen, Geschmack und Geruch noch konsumierbar.