

Sommerzeit ist Zottarella-Zeit!

Erstmals und nur für kurze Zeit gibt es in den Sommermonaten Juli und August den neuen Zottarella Vorteilspack mit 2 Packungen Zottarella Kleine Rolle und einem Doppelbeutel Mazzetti Balsamico Cremoso.

Mertingen, Mai 2008: Mit einer neuartigen Vorteilspackung macht Zottarella Lust auf die leichte, unkomplizierte Küche Italiens. Nur in den Sommermonaten Juli und August findet man im Kühlregal eine besonders vorteilhafte Zottarella Packung. Neben zwei Zottarella Rollen in den Sorten Classic und Basilikum stecken in jeder Packung zwei Proben Mazzetti Balsamico Cremoso. Diese cremige Variante des berühmten Aceto Balsamico di Modena liegt bei den Gourmets voll im Trend und eignet sich hervorragend zum Garnieren, Würzen und Verfeinern italienischer Gerichte.

Mit der kleinen Zottarella Rolle auf kulinarische Entdeckungsreise

Die neue Zottarella Kleine Rolle ist mit 135g optimal für kleinere Haushalte geeignet. Praktisch: Die Kleine Rolle lässt sich perfekt in Scheiben gleichen Durchmessers schneiden und passt von der Größe her ideal zu kleineren Flaschentomaten – das Auge isst ja bekanntlich mit. Natürlich gibt es die Kleine Rolle auch mit echten, feinwürzigen Basilikumblättchen verfeinert.

Zottarella – Der Mozzarella mit den vielen Variationen

Zottarella, so heißt der nach klassischem italienischen Rezept hergestellte Mozzarella von Zott. Das Besondere an ihm: Sein einzigartiger Geschmack und seine Sorten- und Formen-Vielfalt. Es gibt ihn als Zottarella Kugel (125g), als Zottarella Minis (150g) und als Zottarella Rolle (250g und NEU: 2 x 135g im Vorteilspack) in den Sorten Classic, Leicht und Basilikum.

Linktipp: www.zott.de

Der Zottarella Vorteilspack (1 x Zottarella Kleine Rolle Classic + 1 x Zottarella Kleine Rolle Basilikum + Mazzetti Balsamico Cremoso) ist von Juli bis August für 1,79 € (UVP) im Handel erhältlich.

Bilddownload und weitere Infos unter www.wirthspr.de/download/zottarella

Mozzarella

Viele Klassiker der italienischen Küche wie Pizza, Lasagne, Rigatoni al Forno, Insalata Caprese oder Tramezzini kommen ohne Mozzarella nicht aus. Und dennoch: Bis Anfang der 1990er Jahre war diese Käsespezialität nur selten in den Regalen deutscher Supermärkte anzutreffen. Mittlerweile findet man Mozzarella aber in jedem Kühlregal und jedem Haushalt. Der schneeweiße Käse mit seinem milden Aroma ist zum "In-Produkt" geworden.

Die Mozzarella-Herstellung

Ursprünglich im süditalienischen Kampanien und Latium aus Büffelmilch hergestellt, wird er heute meist aus Kuhmilch gekäst. Dadurch schmeckt er etwas milder und ist von der Struktur her fester und elastischer als das Original. Der Vorteil: So lässt er sich besser in der Küche verarbeiten. Für die Herstellung von einem Kilogramm Mozzarella benötigt man 8 Liter Milch. Dabei verläuft der Herstellungsprozess etwas anders als bei den übrigen Käsesorten. Der wesentliche Unterschied: Nach dem Dicklegen der Milch durch Zugabe von Lab wird die Masse zu Käsebruch geschnitten (ital. mozzare = schneiden) und anschließend mit heißem Wasser überbrüht. Durch Rühren, Kneten und Ziehen entsteht ein geschmeidiger Teig, aus dem Kugeln oder Rollen geformt werden. Diese werden in kalte Salzlake gegeben und verpackt. Da Mozzarella vor dem Verzehr nicht reifen muss, könnte man ihn zu den Frischkäsen zählen. Aufgrund seiner Herstellungsweise zählt er jedoch zu den so genannten Pasta-Filata-Käsen (ital. filare = ziehen).

Zottarella – Der Mozzarella aus dem Hause Zott

Zottarella, so heißt der nach klassischem italienischen Rezept hergestellte Mozzarella von Zott. Es gibt ihn als Zottarella Kugel, als Zottarella Minis – ideal zum Garnieren knackiger Salate – und auch als Zottarella Rolle. Die praktische Rolle lässt sich kinderleicht in viele gleichgroße Scheiben schneiden – ideal für das Belegen von Pizzen oder zum Überbacken, aber auch äußerst praktisch bei der Zubereitung einer Insalata Caprese (Mozzarella mit Tomaten). Übrigens: Alle Zottarella-Formen gibt es neben der Sorte „Classic“ auch als Zottarella „Leicht“ mit nur 8,5 % Fett. Diese Sorte hat nur halb so viel Fett wie der klassische Zottarella, aber dennoch den vollen Geschmack. Super lecker ist auch Zottarella „mit Basilikum“. Der garantiert nicht nur beim Pizzabacken völlig neue Geschmackserlebnisse.

Linktipp: www.zott.de

Das Zottarella-Sortiment im Überblick:

Zottarella Rolle Classic (250 g)

Zottarella Rolle Leicht (250 g)

Zottarella Rolle Basilikum (250 g)

Zottarella Kugel Classic (125 g)

Zottarella Kugel Leicht (125 g)

Zottarella Minis Classic (150 g Becher)

Zottarella Minis Leicht (150 g Becher)

Zottarella Minis Basilikum (150 g Becher)

Nährwertangaben je 100g Zottarella:

Zottarella Classic: 247 kcal (1026 kJ), 17,5 g Eiweiß, 19,0 g Fett, 1,5 g Kohlenhydrate (0,1 BE)

Zottarella Leicht: 157 kcal (655 kJ), 19,0 g Eiweiß, 8,5 g Fett, 1,0 g Kohlenhydrate (0,1 BE)

Zottarella Basilikum: 247 kcal (1026 kJ), 17,5 g Eiweiß, 19,0 g Fett, 1,5 g Kohlenhydrate (0,1 BE)