

Stracchino Italienischer Weichkäse

Der milde und frische Stracchino stammt aus Italien. Seinen Namen verdankt er angeblich der Zeit, als die Milcherzeuger der Lombardei ihre Kühe im Herbst vom Hügelland in die Ebene trieben. Aus der Milch der müde gewordenen Tiere (im Dialekt stracch) wurde der Käse hergestellt. Heute wird vor allem in der Lombardei und in Venetien, teilweise auch im Piemont produziert. Aufgrund seines dezenten Geschmacks findet Stracchino vielfältige Verwendung in der Küche: Pur auf knusprigem Bauernbrot oder zur Verfeinerung von Saucen und warmen Gerichten ist er ein Genuss.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Eigenschaft	pasteurisiert
-------------	---------------

Herkunft	Italien
----------	---------

Tier	Kuh
------	-----

Fettgehalt in der Trockenmasse	48,00%
--------------------------------	--------

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Zutaten

MILCH, Starterkulturen, Salz, Lab

Inverkehrbringer

Francia Mozzarella GmbH
Volkmarstr. 9-11 12099 Berlin Deutschland