

Neu im Kühlregal: „MozzaVella“ von Züger – die weltweite erste vegane Mozzarella-Kugel in Lake auf Basis von Mandeln und Hafer

Mozzarella ist der mit Abstand beliebteste Frischkäse – kein Wunder, denn kaum ein anderer lässt sich so vielseitig genießen wie dieser Klassiker aus Bella Italia. Und vegane Ernährung liegt im Trend. Beides gute Gründe für die Züger Frischkäse AG, ihr Sortiment um eine vegane Alternative zu erweitern. «Züger MozzaVella», ein 100% Plant-Based-Mozzarella, bereichert die Küchen von Veganern, Vegetariern und Flexitariern. Er ist unter der Marke «Züger vegan» als Bio und konventionelle Version ab Anfang Juni 2022 im Kühlregal des Lebensmitteleinzelhandels in der Schweiz, Deutschland, Holland und Frankreich zu finden.

«Züger MozzaVella» ist eine echte Innovation und Weltneuheit. Hergestellt aus 100% pflanzlichen Rohstoffen, auf der Basis von Mandel und Hafer ist sie eine Alternative, die dem Original in Geschmack und Konsistenz in nichts nachsteht. Mehr noch: «Züger MozzaVella» lässt sich wie ein klassischer Mozzarella verwenden – in der kalten Küche für die Zubereitung von Caprese Salat, in der warmen Küche für Pasta, Pizza und Gratins oder in Paninis, Pita-Brotten und Sandwiches. Der kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, denn der «Züger MozzaVella» verfügt über eine sehr gute schmelzfähigkeit.

«Züger MozzaVella» ist dabei nicht nur etwas für bekennende Veggies. Auch Konsumenten, die unter Laktoseintoleranz, Glutensensitivität oder Zöliakie leiden, können dieses Produkt bedenkenlos in ihre Ernährung integrieren, da es frei von Laktose und Gluten ist.

Ein «Prototyp» dieser Innovation wurde auf der letztjährigen ANUGA, der Weltleitmesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, erstmals der breiten Öffentlichkeit präsentiert und beeindruckte die Fachwelt auf Anhieb. Beim Innovationswettbewerb «Taste» hat die vegane Mozzarella-Alternative als eines von über 1.600 eingereichten Neuheiten den Sprung in die Top 60 geschafft. Der Trend zur pflanzenbasierten Ernährung ist ungebrochen, das Interesse an veganen Produkten, insbesondere an veganen Käsealternativen, wächst sehr stark. Die Züger Frischkäse AG orientiert sich immer schon an den Kunden- und Marktbedürfnissen. Mit einer veganen Alternative zum klassischen Mozzarella, dem meistverkauften Käse, bestätigt das Familienunternehmen diese Marktorientiertheit. Das vegane Sortiment wird weiter ausgebaut. Es folgen vegane Alternativen zu Mascarpone, Salatkäse und Cottage Cheese.

Über die Züger Frischkäse AG

Die Züger Frischkäse AG ist als Familienunternehmen in zweiter Generation die größte privat geführte Käserei in der Schweiz. Der erste Züger-Mozzarella nach traditionellem Käsehandwerk kam 1984 auf den Markt. Seitdem wurde das Sortiment sukzessive ausgebaut und umfasst heute eine breite Produktauswahl von Mozzarella und Pizza-Mozzarella über Hüttenkäse, Mascarpone, Ricotta, Quark, Frischkäse bis hin zu Salzlakenkäse, Grillkäse und Butter, alle Produkte auch in der laktosefreien Variante. Seit dem Frühsommer 2022 ergänzt eine pflanzliche Mozzarella-Alternative das umfassende Sortiment. 400 regionale Bauernfamilien liefern im Rahmen des «SwissFamilyMilk»-Mehrwertprogramms die Milch, die am Standort Oberbüren (Ostschweiz) von mehr als 280 Mitarbeitenden zu hochwertigen Frischkäse-Produkten für Endverbraucher, Gastronomie und die Lebensmittelindustrie veredelt wird.

Züger Frischkäse AG, Industrie Haslen 9a, 9245 Oberbüren

Kontaktadresse / bei Rückfragen:

Frau Claudia Kuratli
Züger Frischkäse AG
Industrie Haslen 9a
9245 Oberbüren
Telefon 0041 71 955 98 16
c.kuratli@frischkaese.ch



Sie möchten gerne probieren?

Bestellen Sie jetzt unsere vegane Caprese-Box in ihre Redaktion.

E-Mail mit Anzahl und gewünschtem Liefertermin an: c.kuratli@frischkaese.ch

