

Mozzarella «Fior di Latte» – einer wie keiner

Mozzarella ist der mit Abstand beliebteste Frischkäse in der Schweiz. Herr und Frau Schweizer konsumieren im Jahr über 2,5 Kilogramm. Mit dem Mozzarella «Fior di Latte» hat die Züger Frischkäse AG in Oberbüren ein Produkt entwickelt, das es in sich hat: Hergestellt aus frischester Kuhmilch, in Aroma, Konsistenz und Geschmack aber mit einem echten Büffel-Mozzarella vergleichbar.

Beim Genuss des Mozzarella «Fior di Latte» spüren Sie die pure Frische einer unverfälschter Natur. Und das hat seine Gründe: Draussen lacht die Sonne, der Himmel ist strahlend blau. Auf einer prachtvollen Wiese voller saftiger Kräuter und Gräser weiden einige Kühe. Sie geniessen es, in die Sonne zu blinzeln, das frische Gras unter ihren Hufen zu spüren und sich ein laues Lüftchen um das Maul wehen zu lassen. Die Kühe sind glücklich – und entsprechend hoch ist die Qualität ihrer Milch. Diese wird bei Züger Frischkäse unter anderem zu hochwertigem Mozzarella verarbeitet.

Ein spezieller Mozzarella sticht dabei besonders heraus. Mild im Geschmack, einzigartig im Aroma und weich-cremig in der Konsistenz liesse bei einer Blindverkostung viele auf einen Büffel-Mozzarella tippen. Tatsächlich hat der Mozzarella «Fior di Latte» ähnliche Qualitätsmerkmale. Der grosse Unterschied allerdings liegt darin, dass er aus frischester Kuhmilch aus der Region hergestellt wurde – vom Hof bis zur fertigen Verarbeitung dauert es nur wenige Stunden. Die ganze Kraft saftiger Gräser und würziger Kräuter, welche die Kühe den Sommer hindurch täglich auf ihrer Weide und im Winter im Heu vorfinden, steckt in diesem einzigartigen Naturprodukt. «Fior di Latte», Blume der Milch, gibt es im praktischen, wiederverschliessbaren Behälter, und nur von Züger. Auf www.fiordilatte.ch finden Sie übrigens immer wieder spannende Rezeptvorschläge mit dem trendigen Frischkäse.

Züger Frischkäse AG, Industrie Haslen 9a, 9245 Oberbüren

>> Informationen zum Text:

Buchstaben inkl. Leerzeichen: 1'883 / Zeichen: 1'653

Erstellungsdatum: Freitag, 12. April 2013

Kontaktadresse / bei Rückfragen:

Frau Claudia Kuratli

Züger Frischkäse AG

Industrie Haslen 9a

9245 Oberbüren

Telefon 071 955 98 16

c.kuratli@frischkaese.ch

Online-Infos und Bildmaterial:

<http://fiordilatte.ch>

<http://www.frischkaese.ch>

oder

<http://www.frischkaese.ch/medien.html>

Beiliegendes Bildmaterial: Photoshop .jpg / Skala / 200dpi

Produktfoto / Datei: FdL_Pack.jpg



F12-Plakatkampagne / Datei: FdL_Kampagne_2013.jpg



Rezept-Tipp / Datei: Food_Tipp_MangoChilli.jpg

