



# **SONDEROFFERTE MOZZARELLA**

**VORBESTELLUNG  
BIS 25.06.2026  
AUSLIEFERUNG  
KW 28**



Mozzarella di Bufala Campana DOP





ArtNr.: <b>0167</b>	<b>MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP</b>	<b>52%</b>	RL 14	VP 1	BIO	Nein
Italien		<b>2,0kg</b>	VKE kg	VB JA	Heumilch	Nein

Büffel Käse in Flüssigkeit DOP Käse /



10x200g.Frischer, porzellanweißer Käse aus Fadenteig mit feiner Rinde. Delikat im Geschmack. Reich an Vitaminen und Mineralsalzen. Aus 100% Büffelmilch hergestellt. Eine echte Delikatesse!

ArtNr.: <b>0178</b>	<b>MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP "BOCCONE"</b>	<b>52%</b>	RL 16	VP 9	BIO	Nein
Italien		<b>125 g</b>	VKE Stk.	VB JA	Heumilch	Nein

Büffel Käse in Flüssigkeit DOP Käse /



Marke "La Mediterranea".Diese spezielle Mozzarella wird aus 100% Wasserbüffelmilch, traditionell in Kampanien hergestellt. Perlweißer Teig, leicht säuerlicher Geschmack.Beim Aufschneiden wird die typische Filata-Struktur des Teigs und der spontane Austritt der Molke sichtbar. Eine echte Delikatesse.

ArtNr.: <b>0179</b>	<b>MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BOCCONCINI 5X50G</b>	<b>52%</b>	RL 16	VP 8	BIO	Nein
Italien		<b>250g</b>	VKE Stk.	VB JA	Heumilch	Nein

Büffel Käse in Flüssigkeit DOP/g.U. /



5 x 50g.Marke "La Mediterranea".Diese spezielle Mozzarella wird aus 100% Wasserbüffelmilch, traditionell in Kampanien hergestellt. Perlweißer Teig, leicht säuerlicher Geschmack.Beim Aufschneiden wird die typische Filata-Struktur des Teigs und der spontane Austritt der Molke sichtbar. Eine echte Delikatesse.

ArtNr.: <b>0182</b>	<b>MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP</b>	<b>52%</b>	RL 16	VP 8	BIO	Nein
Italien		<b>250g</b>	VKE Stk.	VB JA	Heumilch	Nein

Büffel Käse in Flüssigkeit DOP Käse /



Marke "La Mediterranea".Diese spezielle Mozzarella wird aus 100% Wasserbüffelmilch, traditionell in Kampanien hergestellt. Perlweißer Teig, leicht säuerlicher Geschmack.Beim Aufschneiden wird die typische Filata-Struktur des Teigs und der spontane Austritt der Molke sichtbar. Eine echte Delikatesse.

ArtNr.: <b>0183</b>	<b>MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP</b>	<b>52%</b>	RL 14	VP 1	BIO	Nein
Italien		<b>1,5kg</b>	VKE kg	<b>VB JA</b>	Heumilch	Nein



Büffel

Käse in Flüssigkeit

DOP Käse

/

30x50g. Frischer, porzellanweißer Käse aus Fadenteig mit feiner Rinde. Delikat im Geschmack. Reich an Vitaminen und Mineralsalzen. Aus 100% Büffelmilch hergestellt.

Eine echte Delikatesse!



ArtNr.: <b>0191</b>	<b>MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP</b>	<b>52%</b>	RL 10	VP 8	BIO	Nein
Italien		<b>250g</b>	VKE Stk.	<b>VB JA</b>	Heumilch	Nein



Büffel

Käse in Flüssigkeit

DOP Käse

/

Ein leicht bekömmlicher frischer Käse aus Büffelmilch, der hervorragend in eine ausgewogene und gesunde Ernährung passt. Hochwertige Eiweißquelle. Porzellanweißer, lockerer und elastischer Teig mit äußerst dünner, glatter Rinde. Leicht säuerlicher, sehr aromatischer milchfrischer Geschmack. Vielseitig anwendbar in der kalten und warmen Küche.



ArtNr.: <b>0194</b>	<b>MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP</b>	<b>52%</b>	RL 16	VP 12	BIO	Nein
Italien		<b>125g</b>	VKE Stk.	<b>VB JA</b>	Heumilch	Nein



Büffel

Käse in Flüssigkeit

DOP Käse

/

Ein leicht bekömmlicher frischer Käse aus Molke von Büffelmilch, der hervorragend in eine ausgewogene und gesunde Ernährung passt. Hochwertige Eiweißquelle. Porzellanweißer, lockerer und elastischer Teig mit äußerst dünner, glatter Rinde. Leicht säuerlicher, sehr aromatischer milchfrischer Geschmack. Vielseitig anwendbar in der kalten und warmen Küche.



ArtNr.: <b>0197</b>	<b>MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP</b>	<b>52%</b>	RL 14	VP 1	BIO	Nein
Italien		<b>6x250</b>	VKE kg	<b>VB NEIN</b>	Heumilch	Nein



Büffel

Käse in Flüssigkeit

DOP Käse

/

6 x 250 g. Frischer, porzellanweißer Käse aus Fadenteig mit feiner Rinde. Delikat im Geschmack. Reich an Vitaminen und Mineralsalzen. Aus 100% Büffelmilch hergestellt.

Eine echte Delikatesse!





ArtNr.: <b>0199</b>	<b>MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP</b>	<b>52%</b>	<b>RL</b>	<b>15</b>	<b>VP</b>	<b>4</b>	<b>BIO</b>	Nein
Italien		<b>0,5 kg</b>	<b>VKE</b>	kg	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



Büffel

Käse in Flüssigkeit

DOP Käse

/

**PREIS  
KNALLER**

20 x 25g. Marke "La Mediterranea". Diese spezielle Mozzarella wird aus 100% Wasserbüffelmilch, traditionell in Kampanien hergestellt. Perlweißer Teig, leicht säuerlicher Geschmack. Beim Aufschneiden wird die typische Filata-Struktur des Teigs und der spontane Austritt der Molke sichtbar. 100% Büffelmilch. Eine echte Delikatesse.