

Factsheet

Was sind Formaggini?



Produktebeschreibung:

- Formaggini sind kleine Frischkäse mit einer weichen, geschmeidigen Konsistenz.
- Herstellung aus Kuh- oder Ziegenmilch.

Nährwertangaben pro 100 g Formaggini:

- Formaggini enthalten ca. 17 g Fett pro 100 g.

Historisches:

- Der Name "Formaggini" stammt aus dem Italienischen und bedeutet "kleine Käse" (Mehrzahl).

Herstellung:

- Formaggini werden wie ein klassischer Frischkäse hergestellt.
 - Pasteurisierte Vollmilch wird mit wenig Lab und Milchsäurebakterien zur Gerinnung gebracht.
 - Anschliessend Trennung der Molke von der Käsemasse.
 - Keine Reifung. Direkt nach der Herstellung genussfertig.



Sorten:

- Nature in Portionen
- In Kräuter-Öl-Marinade

Haltbarkeit:

- Hersteller sind dazu verpflichtet, das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum auf der Verpackung anzugeben.

Verwendung:

- Formaggini können in der kalten und warmen Küche verwendet werden:
 - Als Vorspeise
 - Zum Garnieren von Salaten und Suppen
 - Zum Überbacken oder Füllen von Gemüse
 - Für Quiches
 - Für Sandwiches
 - Zum Dessert

3 am Tag:

- 100 g Formaggini enthalten ca. 270 mg Kalzium.
- Milch und Milchprodukte sind eine ideale Quelle für Kalzium und Vitamin D, beides wichtig für starke Knochen und Zähne.
- 3 Portionen Milch und Milchprodukte pro Tag decken zwei Drittel des Kalziumbedarfs.



Gesundheit:

- Formaggini enthalten viele Nährstoffe, die der Körper täglich braucht. Insbesondere wertvolles Milcheiweiss und Kalzium.
- Formaggini sind empfehlenswert für Lacto-Vegetarier.



Schweiz. Natürlich.



www.swissmilk.ch