

PRODUZENTEN

Die Seele des neapolitanischen Pizzakäses



In der Nähe von Neapel, im Herzen Kampaniens, entsteht seit 1880 ein Käse, der mehr ist als nur eine Zutat – er ist ein Stück italienischer Kultur: Fior di Latte von der Latteria Sorrentina. Geführt von der Familie Amodio in vierter Generation, verbindet die Molkerei handwerkliche Tradition mit moderner Technik und liefert den authentischen Geschmack, den Pizzaioli weltweit schätzen.

DIE „BLUME DER MILCH“

Es gibt Käse, und es gibt **Fior di Latte von der Latteria Sorrentina** – jenes Produkt, das auf einer echten Pizza Napoletana niemals fehlen darf. Hergestellt in der Nähe von Neapel, nach überlieferten Familienrezepten, verkörpert dieser Käse **die Essenz kampanischer Käsetradition**: weich, mild, milchig – und mit einem Schmelz, der Pizza in Poesie verwandelt.

Im Gegensatz zu klassischem Mozzarella aus Büffelmilch wird Fior di Latte aus **100 % frischer Kuhmilch** hergestellt. Das Ergebnis ist ein Käse, der weniger fettig, aber dafür unglaublich fein und aromatisch ist. Die **Latteria Sorrentina** bringt hier all ihre Erfahrung ins Spiel: Der Käse wird **täglich frisch produziert, schonend verarbeitet** und ist frei von Konservierungsstoffen – weil guter Geschmack keine Zusätze braucht.

Was diesen Fior di Latte besonders macht, ist nicht nur sein cremiger Biss, sondern auch seine **Schmelzeigenschaft**: Er zieht feine Fäden, bleibt aber formstabil – perfekt für Pizza, aber auch ein Gedicht auf Crostini oder einfach pur mit einem Spritzer Olivenöl und einer Prise Meersalz.

Wer echten italienischen Genuss sucht, kommt an Fior di Latte von **Latteria Sorrentina** nicht vorbei. Kein Industriekäse, kein Ersatz – **sondern das Original aus Kampanien**.

PROVOLA - DER GERÄUCHERTE GENUSS

Für Liebhaber eines intensiveren Aromas bietet die Latteria Sorrentina auch Provola an – ein Fior di Latte, der über einer Mischung aus Holz und Stroh geräuchert wird. Das Ergebnis ist ein Käse mit goldener Farbe und charakteristischem Raucharoma, der jeder Pizza eine besondere Note verleiht.

QUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT

Die Latteria Sorrentina legt großen Wert auf Qualität und Authentizität. Alle Produkte werden ohne Konservierungsstoffe hergestellt und sind das Ergebnis eines 24-stündigen Herstellungsverfahrens, das den Käse besonders schmelzfähig und aromatisch macht.

Mit ihrem Fior di Latte und Provola bietet die Latteria Sorrentina Käse, der nicht nur durch Geschmack, sondern auch durch Qualität und Tradition überzeugt. Ob für die klassische neapolitanische Pizza oder kreative Variationen – dieser Käse bringt das authentische Italienerlebnis direkt nach Hause.

Erhältlich in unserem Feinkost-Onlineshop oder direkt in unseren Märkten für anspruchsvolle Genießer.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

