



MARKTHALLE
GALERIA

FEINES ENTDECKEN

Italienische Filata



Mozzarella | Burrata | Stracciatella

Angebote gültig vom 05.08. bis 18.08.24

[galeria-markthalle.de](https://www.galeria-markthalle.de)

VERFÜHRERISCH CREMIG

Marziale Bocconcini di Burrata

Die kleinen Kugeln schmecken süßlich nach frischer Sahne. Warm auf Pizza und in Pasta so lecker wie kalt im Salat!
480-g-Packung (ATG* 200 g)
1 kg = 19.95

3⁹⁹



Marziale Stracciatella

Das weiche Herz der Burrata – mild und besonders rahmig. Perfekt auf noch warmer Bruschetta! 125-g-Packung
1 kg = 19.95

2⁴⁹



Maldera Burratina Erborinata

Die Füllung mit Gorgonzola sorgt für ein besonders kräftiges Aroma. 275-g-Packung (ATG* 125 g)
1 kg = 19.95

2⁴⁹



Maldera Burratina Affumicata

Durchs Räuchern wird die Konsistenz fester und der Geschmack intensiver. 275-g-Packung (ATG* 125 g)
1 kg = 19.95

2⁴⁹



Maldera Burratina al Tartufo

Verfeinert mit Sommertrüffel: ideal z. B. für ein Caprese de luxe! 275-g-Packung (ATG* 125 g)
1 kg = 19.95

2⁴⁹



Le Perle di Bufala Mozzarella di Bufala Campana DOP

Aus Büffelmilch. Zum Überbacken, für Salate, zu Grillgemüse – und als kleine Kugeln (Bocconcini) für Spieße oder als Snack! 350-g-Packung (ATG* 150 g)
1 kg = 19.93

2⁹⁹

Murgella Burratina Affumicata

Mit festerer Konsistenz, ähnlich wie Mozzarella. Im Holzrauch entsteht sein würziges Aroma. 68 % Fett i. Tr. 100-g-Packung
1 kg = 29.90

2⁹⁹



FILATA-KÄSE

Entdecken Sie die Vielfalt der italienischen Käsekunst

Ambrosi Scamorza affumicata

Aus Kuhmilch. Die zarte, leicht rauchige Rinde ist essbar. Optimal auch als Grillkäse! 42 % Fett i. Tr. 250-g-Packung
1 kg = 15.96

3⁹⁹



CdP Mini-Scamorzine

Über Buchenholz geräuchert. Zum Snacken, für Salate, Grillspieße oder als Ravioli-Füllung. 41 % Fett i. Tr. 120-g-Packung
1 kg = 20.75

2⁴⁹



Murgella Stracciatella di Burrata

Extracremige Mischung aus Mozzarella-Fäden und Sahne. Für herzhafte Gerichte, aber auch für Desserts mit Früchten! 53 % Fett i. Tr. 250-g-Packung
1 kg = 19.96

4⁹⁹



Mozzarella, Burrata & Co.: Cremoso e delizioso!

Im Caprese mit sonnengereiften Tomaten und Basilikum, als sahnige Füllung in Ravioli, zart schmelzend auf Pizza oder in Calzone, gratiniert in Lasagne oder Parmigiana, mit Pesto und Prosciutto auf Panini ... Filata steht für authentischen Genuss all'italiana.

Der Käse verdankt seinen Namen dem Herstellungsverfahren. „Filare“ heißt „ziehen“: Die Käsemasse wird in Wasser geknetet und gezogen, bis sie elastisch und dehnbar ist. Diese Technik, die viel Fingerspitzengefühl erfordert, verleiht dem Käse seine einzigartige Konsistenz und Cremigkeit – und die Eigenschaft, beim Erhitzen gleichmäßig zu schmelzen und trotzdem Struktur zu behalten.

Bekanntestes Mitglied der Filata-Familie ist der Mozzarella. Kenner schwören auf das Original aus Büffelmilch. Aber auch der etwas festere Kuhmilch-Mozzarella (der in Italien Fior di latte heißt) ist ein Star der Sommerküche. Weniger bekannt, aber nicht weniger lecker: der kompakte Scamorza. Er schmeckt kalt so gut wie gebraten oder gegrillt und eignet sich ebenfalls zum Überbacken.

Die ganzen köstlichen Möglichkeiten der Filata-Käse entdecken Sie am besten selbst: mit Ihren Lieblingsrezepten und der erstklassigen Auswahl in unseren Märkten!



MARKTHALLE
GALERIA

Italien / Lombardei
Cà dei Frati
Cuveè dei Frati
Extra Brut

Ein feinerlicher Spumante Brut
mit Aromen von Brioche,
Karamell, Quitte und Apfel.
0,75-l-Flasche
1 l = 26.65

~~29⁹⁵€~~

19⁹⁹

Italien / Piemont
Castellari Bergaglio
Gavi Salluvii

Frisch, ausgewogen und fein
strukturiert mit dezenten
Blütenaromen und minerali-
schen Noten.
0,75-l-Flasche
1 l = 13.32

~~12⁹⁹€~~

9⁹⁹

I Deliziosi
Burrata

Eine Variation des Büffel-
mozzarellas, deren Kern noch
weich und cremig ist und
die gerne als Belag für Pizzen
oder Salatzutat verwendet
wird. 275-g-Packung
(ATG* 125 g)
1 kg = 1.99

2⁹⁹

BELLA ITALIA

Eine kulinarische Reise

La Mediterranea
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Bocconcini

Mozzarella-Kugeln aus 100 %
kampanischer Wasserbüffelmilch.
5 x 50-g-Packung (ATG* 44 g)
1 kg = 19.96

4⁹⁹



La Mediterranea
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Bocconcini

Mozzarella-Kugeln aus Büffelmilch.
274-g-Becher (ATG* 125 g)
1 kg = 19.96

2⁹⁹



La Mediterranea
Mozzarella di Bufala Campana DOP

Milchfrischer, leicht säuerlicher
Geschmack. Für die kalte und
warme Küche. 544-g-Packung
(ATG* 250 g)
1 kg = 19.96

4⁹⁹



*ATG = Abtropfgewicht

galeria-markthalle.de @galeriamarkthalle

GALERIA Markthalle GmbH & Co. KG | Theodor-Althoff-Str. 2 | 45133 Essen

Die Angebote sind gültig bei den GALERIA Markthalle-Filialen in: Berlin: Kreuzberg, Kurfürstendamm, Steglitz; Bonn; Dortmund; Dresden; Frankfurt Hauptwache; Hannover; Köln Hohe Straße; Leipzig; München: Marienplatz, Rotkreuzplatz, Schwabing; Nürnberg; Wiesbaden. Alle zubereiteten Speisen sind Serviervorschläge. Druckfehler vorbehalten; Farbunterschiede sind nicht ganz auszuschließen. * Ehemaliger Verkaufspreis