



Mozzarella SÖKER SÄLLSKAP



GÖR DET ENKELT – MED MOZZARELLA

Säg italienska köket och dina gäster får direkt associationer till smakrika, färgstarka och lättsamma rätter. Det som oftast kännetecknar just det italienska köket är att man använder förhållandevis få ingredienser och alltid med hög kvalitet. I Italien är mozzarellan en given favorit i sällskap med färska örter, kryddor, tomat, salladsblad, torkad skinka, nötter, olivolja och annat gott. Här har vi tagit fram recept med fokus på att mozzarellan är i centrum och har sällskap av en annan ingrediens som sätter tonen. Enkelt att tillaga, enkelt att förklara för gästen och såklart riktigt gott!



PLANERA FÖR MOZZARELLA PÅ DIN MENY

I Galbanis sortiment finns en mozzarella för alla tillfällen. Det gör det lättare att planera i köket. All mozzarella är serveringsfärdig och klar att lägga på tallriken. Dressingar, tillbehör och toppingar går att förbereda, och monteringen är förhållandevis enkel och snabb. Planera resurssmart genom att välja den mozzarella som inte ger något svinn. Välj exempelvis färdigskivad mozzarella i hink så får du 40 skivor i samma storlek. Eller cocktailmozzarella i hink med 80 bollar. Enkel matematik som gör det lätt att planera.



MOZZARELLA FÖR BÄTTRE MARGINAL

Mozzarellans enkelhet har bidragit till att den älskas över hela världen. Den bjuder in till tacksamma rätter för inte minst sommarmenyn, då gästerna ofta vill ha lite lättare alternativ. Som vi visar med våra recept passar mozzarella i både för- och huvudrätter. Eller som en mindre rätt till ett glas vin. Vegetariska rätter med mozzarella är en klar favorit på menyn som passar ännu fler gäster. Det är lätt att räkna hem marginalen för hos dom flesta gästerna känns det lite lyxigt med mozzarella, allra helst om man serverar en burrata. Det är lätt att älska mozzarella, både som gäst, och för dig som gör kalkylen.



MOZZARELLA ♥ RUCCOLA

Ruccolans kryddighet möter buffelmozzarellans utsökta friskhet.

Mozzarella med tomatbröd och ruccolapesto

10 PORTIONER

- 10 st Galbani Mozzarella di Bufala D.O.P
å 125 g
- 500 g salladsgrönsaker

Till bröden

- 400 g baguette (30 skivor)
- 200 ml olivolja
- 20 g finhackad vitlök
- 400 g tomater

Till pesto

- 50 g ruccolablad
- 25 g färsk basilika
- 50 g pinjenötter eller solroskärnor
- 15 g finhackad vitlök
- 150 g Galbani Grana Padano 28 %, färskriven
- 200 ml olivolja

Blanda olja och vitlök. Lagg ut baguette-skivorna på bleck och pensla med vitlöks-oljan. Rosta dem i het ugn tills de är gyllenbruna. Dela tomaterna och ta bort kärnhuset och vätskan. När det är dags att servera gnugga bröden med tomat-köttet.

Lagg alla ingredienserna till peston i en mixer och mixa till en grynig sås. Smaka av med salt och svartpeppar.

Lagg grönsakerna i botten på djupa tallrikar. Lagg på mozzarellan, drag isär den och skeda på peston. Toppa med bröden och servera direkt.

För att göra rätten "nötfri", byt ut pinjenötterna mot solrosfrön.

Rotfrukter, parma och mozzarella

10 PORTIONER

10 st	Galbani Mozzarella di Bufala D.O.P à 125 g
200 g	parmaskinka, skivad
200 g	späda blad och skott
100 ml	olivolja
60 ml	balsamicovinäger
1 kg	hela, små morötter
1 kg	hela, små persiljerötter eller palsternackor

Ansa, borsta och tvätta rotfrukterna noga. Lägg dem på ett bleck och ringla på olja och vinäger. Krydda med salt och svartpeppar. Baka rotfrukterna tills de är helt mjuka, 160° i ca 25 minuter.

Lägg upp ljumna rotfrukter på tallriken, skeda på lite stesky från blecken och lägg på skinka, mozzarella och sallad.

MOZZARELLA ♥ ROTFRUKTER

Sötman från ugnstostade rotfrukter balanseras av buffelmozzarellans milda sälla.



Risotto med mozzarella och champinjon

10 PORTIONER

400 g Galbani Mozzarella Cocktail (50 st)
100 g champinjoner
100 g plockade örter

Till risotton:

150 g schalottenlökar, finhackade
25 g finhackad vitlök
100 ml olivolja, mild
500 ml vitt vin
2,5 l varm fond, t ex grönsaks- eller kycklingfond
300 g Galbani Grana Padano 28 %, färskriven
salt och peppar
tryffelolja

Sautera lök och vitlök sakta några minuter i oljan. Rör i riset och låt det sautera ytterligare en minut tills riset blir blankt. Tillsätt vin och låt det koka in i riset. Späd succesivt med varm fond och rör kontinuerligt. Efter ca 20 minuter är riskornen genomkokta och spänstiga.

Tillsätt Grana Padano, smaka av med salt, peppar och tryffelolja.

Skeda upp risotton på varma djupa tallrikar och lägg på mozzarellan. Hyvla över råa champinjoner och strö över örter.

MOZZARELLA ♥ SVAMP

Med liknande konsistens och storlek blir champinjoner och mozzarella cocktail en härlig kombination.

Surdegstoast med mozzarella och bär

10 PORTIONER

10 skivor surdegbröd
100 ml olivolja
560 g Galbani Mozzarella Cocktail (70 st)
30 st små salladsblad
750 g färska jordgubbar, tärnade
75 g strimlade färska basilikablad
100 ml olivolja
50 ml balsamicovinäger

Stek brödsnivorna i oljan.

Blanda jordgubbar, basilika, olja och vinäger. Smaksätt med salt och svartpeppar.

Lägg på salladsbladen på det nystekta brödet och skeda över jordgubbssalladen. Toppa med mozzarella.

MOZZARELLA ♥ BÄR

Grädde till jordgubbarna är vi bekanta med,
mozzarellans gräddiga smak matchar
minst lika bra.



MOZZARELLA ♥ SALSICCA

Den krämiga burratan är den perfekta partnern till salta salsiccias.

Burrata med salsiccia och kronärtssallad

10 PORTIONER

10 st	Galbani Burrata à 150 g
500 g	salsicciafärs eller skalade råa korvar
10 st	inlagda kronärtskockshjärtan
500 g	brödkrutonger
1 kg	späda skott och salladsblad
200 g	oliver, kärnfria, skivade
100 ml	vinägrett på olja och vinäger

Stek färsen knaprig och ställ den åt sidan. Dela kronärtskockorna i fina bitar. Lägg upp sallad, oliver, skockor och krutonger på tallrikar. Strö på den knapriga färsen och toppa med en burrata. Ringla över vinägrett.



Burrata med zucchini, spagetti och pistage

10 PORTIONER

8 port	nykokt spagetti
600 g	zucchini, grön, finstrimlad
50 g	finhackad vitlök
200 g	babyspenat
100 ml	olivolja
200 g	pistagenötter, skalade alternativt gröna pumpakärnor
10 st	Galbani Burrata à 150 g

Stek zucchini och vitlök sakta i olja. Efter några minuter rör i spenaten och nötterna. Låt allt bli varmt och lägg upp på varma djupa tallrikar.

Toppa med burrata och servera direkt.

För att göra rätten "nötfri", byt ut pistagenötterna mot pumpakärnor.

MOZZARELLA ♥ ZUCCHINI

Båda är de vardagsingredienser i medelhavsköket, och de trivs utmärkt ihop.



Mozzarellaplanka

10 PORTIONER

750 g	Galbani Mozzarella Skivad (30 skivor)
200 g	parmaskinka, skivad
600 g	frukt, t ex nektarin, plommon, melon och/eller persika
10 skivor	surdegsbröd
50 ml	vinäggrett på olja och vinäger
100 g	pesto
100 g	granatäpplekärnor
50 g	pumpakärnor

Skär frukten i fina bitar. Linda skinkan runt frukten och lägg det på en serveringsbräda tillsammans med mozzarellan. Toppa med pesto, vinäggrett, granatäpple och kärnor. Servera tillsammans med grillat bröd.

MOZZARELLA ❤️ PARMASKINKA

Skinkans sälla och umami + mozzarellans milda friskhet.
Mycket mer klassiskt än så blir det inte.

Baguette med oliver, salami och mozzarella

10 PORTIONER

1 kg	Galbani Mozzarella Skivad (40 skivor)
200 g	skivad salami
10 bitar	baguette (å 15 cm)
100 g	sallad

Till olivspread:

300 g	svarta kärnfria oliver
300 g	gröna kärnfria oliver
100 ml	olivolja
20 g	finhackad vitlök
50 g	finhackade basilikabladd

Börja med olivspreaden. Lägg allt i en mixer och mixa snabbt till en grynig massa. Smaka av med salt och peppar.

Dela baguetterna, bred på spreaden och toppa med mozzarella, sallad och smaksätt med flingsalt och svartpeppar.

MOZZARELLA ❤️ OLIVER

Spännstiga, smakrika oliver, fin olivolja, och så mozzarella från Galbani förstås.



VÅRT MOZZARELLA SORTIMENT *Våra mest exklusiva*

GALBANI MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P

Mozzarella tillverkad på mjölk från vattenbuffel skiljer sig från komjölksmozzarella med en mer karaktäristiskt gräddig och fyllig smak med lätt syrlighet. Nu har vi äran att introducera lyxiga Galbani Mozzarella di Bufala D.O.P i Sverige. DOP-märkningen är ett ursprungsskydd som innebär att osten är framställd enligt särskilda kriterier och i ett begränsat geografiskt område.

Förpackning: 125 g

Antal/kartong: 6

Artikelnummer: 20495



GALBANI BURRATA

En verkligt lyxig mozzarella blir det om man först gör ett hölje av ostmassan och sedan fyller det med strimlad mozzarella och grädde. Då får man en härligt krämig mozzarella med ett eget namn – burrata. Det krävs stor hantverksskicklighet för att tillverka burrata vilket gör den till en exklusiv produkt.

Förpackning: 150 g

Antal/kartong: 6

Artikelnummer: 20340



VÅRT MOZZARELLA SORTIMENT *Våra unika*

GALBANI MOZZARELLA COCKTAIL

Mozzarella Cocktail är Galbanis vidareutveckling av de traditionella mozzarellakulorna. Med 3 cm diameter har kulorna den perfekta storleken för en munsbit. Kulorna har en relativt fast konsistens så att de enkelt kan sättas på ett spätt eller på en tandpetare. Mozzarella-kulorna ligger i saltlake för att bevara färskheten och levereras i praktisk 1 kg hink (ca 80 kulor).

Förpackning: 1 kg
(ca 80 kulor à 8 g/styck)

Antal/kartong: 4

Artikelnummer: 2424



GALBANI MOZZARELLA SKIVAD

Med färdigskivad mozzarella sparar du tid samtidigt som du får bättre koll på portionsstorlekarna. Varje hink innehåller 40 stycken tunna 25-grams skivor som mäter 7 x 5 cm. Mozzarella-skivorna ligger i saltlake för att bevara färskheten och levereras i praktisk 1 kg hink. Använd den färdigskivade mozzarellan till allt från sallader och mackor till pasta och pizza.

Förpackning: 1 kg
(40 stycken skivor à 25 g)

Antal/kartong: 4

Artikelnummer: 2458



VÅRT MOZZARELLA SORTIMENT *Våra klassiker*

GALBANI MOZZARELLA BLOCK

Den perfekta mozzarellan för varm matlagning. Den tillverkas enligt samma stränga kvalitetskrav som den färska, kulformade mozzarellan. Här är dock vatteninnehållet lägre, vilket ger osten extra bra smältegenskaper. Den fastare och mer kompakta mozzarellan är också lätt att portionera upp och går utmärkt att riva.

Förpackning: 1 kg
Antal/kartong: 8
Artikelnummer: 2419



GALBANI MOZZARELLA FINTÄRNAD

Den här mozzarellan är fintärnad istället för riven. Det gör att mozzarellan blir enklare att fördela och inte riskerar att klumpa ihop. Perfekt för gratinering och med sina suveräna smältegenskaper är den det självklara valet till pizzeran. Den fintärnade mozzarellan är även utmärkt som ingrediens i färsbiffar och soppor.

Förpackning: 2 kg
Antal/kartong: 5
Artikelnummer: 2437



GALBANI MOZZARELLA 125 g

Galbani Mozzarella 100–125 gram är paketerade styckvis och passar därför särskilt bra för dig som använder mindre volymer av osten.

Galbani Mozzarella
Förpackning: 125 g
Antal/kartong: 12
Artikelnummer: 2411

Galbani Mozzarella Laktosfri
Förpackning: 100 g
Antal/kartong: 9
Artikelnummer: 20122





Vi på Skånemejerier Storhushåll vill vara den mest kompletta och kompetenta mejeripartnern för det professionella köket. I vårt sortiment hittar du närproducerade mejerivaror såväl som ett brett urval europeisk kvalitetsost.

storhushall.skanemejerier.se



Skånemejerier