



Die Genuss-Molkerei

PRESSEMITTEILUNG

(Mertingen, 2. März 2015)

Neue Zottarella Minis mit Peperoncini sorgen für Feuer auf dem Teller

Jetzt wird's scharf im Mozzarella-Regal: Die Genuss-Molkerei Zott führt im März ihre neue Mozzarella-Sorte **Zottarella Minis Peperoncini** ein. Zarter Zottarella und feurige Peperoncini verbinden sich zu einem fein abgestimmten, milchig-zarten Mozzarella-Genuss. Die neuen Zottarella Minis Peperoncini eignen sich ideal für viele Gerichte wie pikante Gratins, Pizzen und Salate sowie als delikater Snack für zwischendurch. Die Minis kommen fix und fertig in verzehrfertigen Portionen und lassen sich damit gut sowohl in der schnellen Küche als auch für aufwändigere Gerichte verarbeiten.

Wie alle Zottarella-Produkte sind natürlich auch die Zottarella Minis Peperoncini frei von Gentechnik. Sie werden mit Milch von Kühen hergestellt, die ausschließlich mit gentechnikfreiem Futter gefüttert werden, dessen Herkunft innerhalb der EU liegt. Auch alle anderen Zottarella-Rohstoffe und –Zutaten, wie z.B. die Peperoncini, entstehen gentechnikfrei.

Zottarella mit seinen verschiedenen Sorten und Größen steht für Vielfalt in der Küche. Mit Zottarella Minis Peperoncini, dem ersten scharfen Mozzarella, erweitert die Genuss-Molkerei Zott nun diese Abwechslung um eine pikante Note. Die Minis im 150g-Becher sind ab März 2015 im Mozzarella-Kühlregal in Supermärkten, Verbrauchermärkten und SB-Warenhäusern erhältlich.



Die Genuss-Molkerei

Bild (Copyright Zott):



Sorgen für die richtige Schärfe: Die neuen Zottarella Minis Peperoncini von Zott, geeignet für viele Gerichte wie Pizzen und Salate sowie als Snack für zwischendurch. Erhältlich ab März im Mozzarella-Kühlregal.

Pressekontakt & Bildmaterial

Jürgen Pfeifle – Unternehmenskommunikation

Zott SE & Co. KG | Dr.-Steichele-Straße 4 | 86690 Mertingen

Tel. +49 9078 801 178 | E-Mail: juergen.pfeifle@zott.de

Weitere Informationen finden Sie unter www.zott.de und www.zottarella.com