



Genuss-Molkerei
seit 1926

PRESSEMITTEILUNG

Mertingen, 8. April 2020

Vorsicht, scharf:

Zottarella mit roter Jalapeño neu im Kühlregal

Würzig-scharfer Mozzarella für pikante Gerichte

Jetzt wird's scharf im Mozzarella-Regal: Die Genuss-Molkerei Zott führt im April ihre neue Mozzarella-Sorte Zottarella mit roter Jalapeño ein. Cremiger Zottarella und feurige Jalapeño verbinden sich zu einem fein abgestimmten, milchig-zarten Mozzarella-Genuss. Der neue Zottarella mit roter Jalapeño ist bereits fertig gewürzt und eignet sich ideal für viele Gerichte wie pikante Gratins, Pizzen und Salate oder auf Baguette als Snack. Wie alle Zottarella-Produkte ist auch diese Sorte frei von Gentechnik.

Die neue Zottarella 125 g Kugel mit roter Jalapeño ist ab April im Mozzarella-Kühlregal in Supermärkten, Verbrauchermärkten und SB-Warenhäusern erhältlich.

Produktbild (Copyright Zott):



Der ist scharf drauf: Im neuen Zottarella mit roter Jalapeño trifft cremig-mild auf würzig-scharf. Ab April im Mozzarella-Kühlregal. Für die Zottarella-Verpackung wurden 25% weniger fossile Rohstoffe eingesetzt als für die bisherigen Verpackungen.

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/de