·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

Egidio Galbani

Mit Sofort-rabatt

Coupon S. 45

Maria, ihm schmeckt's!

Über 40 köstliche Rezepte aus Bella Italia



RAN AN DEN GRILL! S. 44
Viele neue Grillrezepte mit Mozzarella & Co.!



„TOOOR" S. 18
Super-Käse-Snacks zum Fußball



SWEET SUMMERTIME S. 46
Verführerische Käse-Desserts



Lassen Sie sich inspirieren...

„Uns inspirieren immer die Menschen, die wir lieben.
Für mich sind das die Italiener.
Wenn Sie ihre Herzen sprechen lassen ...
Wenn sie lieben, lieben sie – wenn sie leben, leben sie.
Man denkt sie übertreiben – aber kann man zu viel leben?
Ich bin Egidio Galbani und die Italiener inspirieren mich
seit über 130 Jahren."

Egidio Galbani





... von der wunderbaren italienischen Küche, bei der man mit einfachen, guten, frischen und authentischen Zutaten im Handumdrehen die schönsten Gerichte zaubern kann. Wir lieben den Duft, die Farben und die immer neuen kulinarischen Überraschungen mit würzigen Kräutern, saftigen Tomaten, knackigem Gemüse und italienischem Käse wie Mozzarella, Mascarpone, Ricotta und Co. von Galbani.

In unserem Rezeptheft gibt es viele neue Käserezepte, die den inspirierenden Zauber von Bella Italia haben. Alle schmecken natürlich köstlich, sind ganz einfach nachzukochen und wir versprechen Ihnen: Familie und Freunde werden begeistert sein!

Jetzt wünschen wir viel Vergnügen beim Ausprobieren und viele genussvolle italienische Momente.

Buon appetito!

Ihr Galbani-Team



INHALT



Heiß geliebter Mozzarella

6 Mozzarella marinata & Rosmarino-Grillmarinade
7 Wassermelonen-Dreiecke Gegrillte Hähnchen-Involtini
8 **Käse-Dips** Mascarpone-Mango Ricotta-Paprika Grogonzola-Rucola
10 Melonen-Salat
11 Auberginen-Sandwiches
12 Schnellste Mozzarella-Pizza EVER!
13 Pasta-Salat
16 Veggie-Pizza bianca
17 Gefüllte Cocktail-Paprika



Rabatt-coupon S. 45

Unser Super-Sonne-Fitness-Programm

28 Toskana-Bowl Giardino-Bowl
29 Italia-Salat im Glas
30 Ricotta-Terrine mit Barba di frate
32 Zucchini-Frittata
33 Beeren-Ricotta-Smoothie
34 Balsamico-Spargel mit Galbani Mozzarella light

Scusi – ich habe da mal eine Frage … **S. 31**

Mamma Mia

Antipasti-Salat mit Mozzarella Gran Tradizione 38
Mozzarella-Artischocken al forno 39
Muschelnudeln mit Zucchini-Füllung 40
Spaghetti mit Gorgonzolasauce & Spargel 41
Caprese-Türmchen 43
Mozzarella tonnato 44



Gewinn-spiel S. 56

14 Die Galbani-Sommerkochschule

3 X MOZZARELLA VOM GRILL!

„TOOOR“

20 Mini-Mozzarella-Spießchen Mini-Calzone „Tifosi“
21 Bruschetta mit Nektarine Bruschetta-Burger
22 Piadina
23 Pizza-Dog
24 Tramezzini-Röllchen
25 Peperonata-Päckchen



Pizza-Dog S. 23



Sweet Summertime

48 Mascarpone-Semifreddo Ricotta-Capuccino
49 Erdbeer-Mozzarella Sweet Caprese
50 Cocomero-Gelati
51 Sommer-Trifle
52 Acai-Bowls „Freddo“
53 Acai-Bowls „Fragole“

Die Marke Galbani **S. 54**



Heiß geliebter Mozzarella

Pronto amici, ran an den Grill!
Der Sommer ist da und wir dürfen endlich wieder draußen brutzeln und dabei super-leckeren Mozzarella & Co. genießen!

Für Foodies

Käse und Gemüse grillt man am besten in Grillschalen aus Edelstahl, Keramik, Gusseisen oder Emaille!

Galbanisssimo!

Einfach die doppelte Menge der Grillmarinade zubereiten, in eine Flasche füllen und ganz nach Bedarf für Käse, Fleisch und Gemüse vom Grill verwenden! – zum Beispiel für die Auberginen-Mozzarella-Sandwiches (Seite 11).

Mozzarella marinata
& Rosmarino-Grillmarinade

10 Minuten | 4 Personen

Auch schön
„Mozzarella marinata" als Mitbringsel für die Grill-Party!







4 Knoblauchzehen
1 rote Peperoni | 1 Bio-Zitrone
400 ml Olivenöl | Salz, Pfeffer
400 g Galbani Mozzarella Mini
je 4 kleine Rosmarin- und Thymianzweige
4 kleine Lorbeerblätter

1 Knoblauchzehen schälen und längs halbieren. Peperoni waschen, Stielansatz und Kerne entfernen, Peperoni quer in Ringe schneiden. Bio-Zitrone heiß waschen, trocknen, mit einem Sparschäler 4 ca. 5 cm lange, dünne Schalenstücke abschneiden. Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Pro Person je 100 g Galbani Mozzarella Mini in ein Einmachglas geben, je 1 Knoblauchzehe, ¼ der Peperoniringe, 1 Stück Zitronenschale, je 1 Rosmarin- und Thymianzweig und 1 Lorbeerblatt dekorativ einfüllen. Alles mit 100 ml Olivenöl auffüllen und im Kühlschrank mindestens 1 Tag durchziehen lassen.

3 Zum Grillen bekommt dann jeder sein eigenes Glas mit „Mozzarella marinata" und weitere Zutaten, mit denen man seine ganz persönlichen Lieblings-Mozarellaspießchen machen kann – zum Beispiel Cocktailtomaten, Basilikumblättchen, Oliven, Melonenwürfel, eingelegte geröstete Paprikaschoten oder Baguette-Scheiben.





Wassermelonen-Dreiecke

20 Minuten | 4 Personen

4 Frühlingszwiebeln | 2 TL fein abgeriebene Bio-Limettenschale
je 4 EL frisch gepresster Limetten- und Orangensaft | 2 TL Honig
6 EL Pflanzenöl | Salz, Cayennepfeffer | 500 g Wassermelonenfruchtfleisch (ohne Kerne) | **2 x Galbani Mozzarella Maxi (à 200 g)**
16 Holzzahnstocher oder Partyspießchen

1 Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in ca. 5 cm lange Streifen schneiden und in eine Schüssel mit Wasser und Eiswürfeln geben (so rollen sich die Streifen leicht auf). Limettenschale mit Limettensaft, Orangensaft, Honig und Öl verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen, Frühlingszwiebeln untermischen.

2 Wassermelonenfruchtfleisch in 32 Dreiecke schneiden (1 cm dick, 6 cm Seitenlänge). Mozzarella in 16 gleich dicke Scheiben schneiden.

3 Je 2 Melonendreiecke mit 1 Scheibe Mozzarella feststecken, Dreiecke von beiden Seiten grillen, mit der Vinaigrette beträufelt servieren.

Gegrillte Hähnchen-Involtini

25 Minuten | 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 180-200 g) | Salz, Pfeffer
3 x Galbani Mozzarella (à 125 g) | 12 große Basilikumblättchen
6 EL Grillmarinade (siehe S. 6) | Ricotta-Tomaten-Dip (nach Belieben, siehe S. 9)

1 Hähnchenbrustfilets waschen, eventuell vorhandene Haut und Sehnen entfernen. Jedes Filet horizontal in drei Scheiben schneiden, Scheiben mit dem Handballen leicht flach klopfen, salzen und pfeffern.

2 Galbani Mozzarella in 12 gleich dicke Scheiben schneiden. Jede Fleischscheibe mit einem Basilikumblatt und einer Mozzarella-Scheibe belegen und aufrollen.

3 Hähnchen-Involtini in Grillschalen legen, mit Grillmarinade beträufeln und hellbraun grillen. Involtini zum Servieren schräg halbieren und nach Belieben mit Ricotta-Tomaten-Dip servieren.

Käse-Dips



Galbanisssimo!

Die Dips schmecken wunderbar zu gegrillten Bananenblatt-Päckchen mit Galbani Mozzarella (siehe Kochschule S. 14)!

Mascarpone-Mango 1

10 Minuten **4 Personen**

1 reife Mango | **250 g Galbani Mascarpone**
½ TL abgeriebene Bio-Limettenschale
½ TL abgeriebene Bio-Orangenschale
2 EL frisch gepresster Orangensaft
2 EL frisch gepresster Limettensaft
Salz, Cayennepfeffer

1 Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Mangofruchtfleisch grob würfeln.

2 Mascarpone mit Mangowürfeln, Limettenschale, Orangenschale, Orangensaft und Limettensaft im Mixer pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.



Ricotta-Paprika 2

5 Minuten **4 Personen**

1 Tomate (ca. 150 g) | **250 g Galbani Ricotta**
2 EL Ayvar (scharf, Paprikapüree, a. d. Glas)
3 EL frisch gepresster Zitronensaft
3 EL Balsamicocreme | Salz, Pfeffer

1 Tomate häuten oder schälen, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen, Fruchtfleisch grob würfeln.

2 Ricotta mit Tomatenwürfeln, Ayvar, Zitronensaft, und Balsamicocreme im Mixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Gorgonzola-Rucola 3

10 Minuten **4 Personen**

150 g Galbani Gorgonzola Cremoso D.O.P.
1 Apfel (ca. 150 g) | 60 g Rucolablättchen
1 Handvoll Basilikumblättchen | 4 EL Mandelstifte | **4 EL Galbani Mascarpone**
2 EL Balsamico bianco | je 2 EL frisch gepresster Zitronen- und Orangensaft
Salz, Cayennepfeffer

1 Vom Gorgonzola die Rinde entfernen, Käse grob würfeln. Apfel schälen, vierteln, Stielansatz und Kernhaus entfernen, Fruchtfleisch ebenfalls grob würfeln.

2 Rucola putzen, waschen, trocken schütteln. Basilikumblättchen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

3 Gorgonzola mit Apfel, Rucola, Basilikum, Mandelstiften, Mascarpone, Balsamico bianco, Zitronen- und Orangensaft im Mixer fein pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.





Auch schön

Melonen-Salat in den ausgehöhlten Melonenhälften anrichten!

Melonen-Salat

25 Minuten **4 Personen**

1 reife Honigmelone (z. B. Charentais-Melone, ca. 1,6 kg) | 2 EL Olivenöl | 2 EL frisch gepresster Zitronensaft | 4 EL frisch gepresster Orangensaft | 2 EL Weißweinessig Salz, Pfeffer, Zucker | 100 g Parmaschinken **2 x Mozzarella di Latte di Bufala Mini (à 150 g)** | je 1 Handvoll Basilikum- und Minzeblättchen

1 Honigmelone quer halbieren, Kerne mit einem kleinen Löffel herausschaben, Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher in kleinen Bällchen herauslösen.

2 Olivenöl mit Zitronensaft, Orangensaft und Weißweinessig verrühren, mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker würzen. Melonenbällchen mit der Vinaigrette vermischen.

3 Parmaschinken in mundgerechte Stücke zerteilen, Galbani Mozzarella di Latte di Bufala Mini vorsichtig in ein Sieb geben, abtropfen lassen.

4 Parmaschinken, Mozzarellabällchen und Kräuterblättchen auf Schüsseln verteilen und gleich servieren.



Auberginen-Sandwiches

30 Minuten **4 Personen**

2 Auberginen (ca. 500 g) | Salz | **2 x Galbani Mozzarella (à 125 g)** 4 EL Grillmarinade (siehe S. 6) | Ricotta-Tomaten-Dip (nach Belieben, siehe S. 9) oder marinierte Mini-Pflaumentomaten (siehe Antipasti-Salat S. 38)

1 Auberginen waschen, Stielansätze und Spitzen entfernen. Auberginen quer in 16 gleich dicke (ca. 1,5 cm) Scheiben schneiden. Auberginenscheiben auf einem Arbeitsbrett auslegen, von beiden Seiten salzen, 5 Minuten ziehen lassen, trocken tupfen.

2 Galbani Mozzarella quer in 8 gleich dicke Scheiben schneiden. Auberginenscheiben in Grillschalen legen, mit 3 EL Grillmarinade bestreichen und auf einer Seite goldbraun grillen. Auberginenscheiben wenden, Mozzarellascheiben auf 8 Auberginenscheiben legen, restliche Auberginenscheiben mit der gegrillten Seite darauflegen und leicht andrücken. Alles mit der restlichen Grillmarinade beträufeln und noch einmal auf jeder Seite kurz grillen, nach Belieben mit Ricotta-Tomaten-Dip oder marinierten Mini-Pflaumentomaten servieren.

Schnellste Mozzarella-Pizza EVER!

15 Minuten 4 Personen

2 Knoblauchzehen | 1 Dose Tomaten (Abtropfgewicht 240 g)
4 Handvoll Basilikumblättchen | 6 EL Olivenöl
2 EL Balsamicoessig | Salz, Pfeffer | 2 Fladenbrote | 200 g gekochter Schinken (in Scheiben)
2 x Galbani Mozzarella Mini (à 150 g)
4 EL Balsamicocreme



1 Knoblauchzehen schälen, mit Dosentomaten, 2 Handvoll Basilikumblättchen, 2 EL Olivenöl und Balsamicoessig im Mixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Fladenbrote horizontal halbieren, alle 4 Hälften gleichmäßig mit dem Tomatenpüree bestreichen. Schinken in mundgerechte Stücke zerteilen, Pizzen gleichmäßig damit belegen.

2 Galbani Mozzarella Mini in einem Sieb abtropfen lassen, Mozzarellabällchen halbieren, Pizzen gleichmäßig damit belegen. Jede Pizza mit 1 EL Olivenöl beträufeln, auf den heißen Grill-Pizzastein legen und mit Deckel grillen. Pizzen mit ein paar Spritzern Balsamicocreme und den restlichen Basilikumblättchen bestreut servieren.



Pasta-Salat

20 Minuten 4 Personen

500 g Gnocchetti (oder andere kleine Nudeln) | Salz
2 Knoblauchzehen | 8 EL Olivenöl | 1 kleine rote Peperoncini
3 EL Weißweinessig | 3 EL Balsamico bianco | Pfeffer
250 g Datteltomaten | 100 g grüne Oliven (o. Stein)
3 EL fein gehackte Basilikumblättchen | 3 EL fein gehackte Rucolablättchen | **2 x Galbani Mozzarella di Latte di Bufala Mini (à 150 g)**
kleine Basilikum- und Rucolablättchen zum Anrichten

1 Pasta nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen, kalt abspülen, abtropfen und abkühlen lassen.

2 Knoblauchzehen schälen und längs halbieren. Olivenöl mit Knoblauchzehen und Peperoncini in einer Pfanne erhitzen, alles 3-4 Minuten andünsten. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen, Knoblauch und Peperoncini entfernen.

3 Pasta mit 6 EL Knoblauch-Peperoncini-Öl, Weißweinessig und Balsamico bianco vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Datteltomaten waschen, trocknen, längs halbieren. Oliven quer in Scheiben schneiden. Tomaten, Oliven und gehackte Kräuter zu den Nudeln geben, alles gut vermischen und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Galbani Mozzarella di Latte di Bufala Mini als Topping auf dem Salat anrichten, mit dem restlichen Knoblauch-Peperoncini-Öl beträufeln und mit den Kräuterblättchen bestreut servieren.



Die Galbani-Sommerkochschule

3 X MOZZARELLA VOM GRILL!



Für Foodies

Galbani Mozzarella immer „indirekt", also in Grillschalen (siehe S. 5) grillen, damit der feine Käse leicht anschmilzt, aber nicht „zerläuft" und sein wunderbares Aroma voll entfalten kann!

MOZZARELLA IM PÄCKCHEN







1 Bananenblätter (gibt es tiefgekühlt im Asia-Laden) auftauen, trocknen und in ca. 20 x 25 cm große Rechtecke schneiden. Galbani Mozzarella (à 125 g) abtropfen lassen.

2 Je 1 Galbani Mozzarella in die Mitte eines Bananenblatt-Rechtecks setzen, leicht salzen und pfeffern und mit 1 EL Rosmarino-Grillmarinade (siehe S. 6) beträufeln.

.

3 Zuerst die Längsseiten über dem Mozzarella zusammenlegen, dann die kurzen Seiten. Alles mit Küchengarn zu einem Päckchen verschnüren. **Auch schön mit Weinblättern oder Radicchioblättern!**

MOZZARELLA ALS FÜLLUNG







1 Fleisch (z. B. Hähnchenbrustfilets) waschen, eventuell vorhandene Haut und Sehnen entfernen. Galbani Mozzarella abtropfen lassen, in gleich dicke Scheiben schneiden.

2 Hähnchenbrustfilets horizontal in drei Scheiben schneiden, mit dem Handballen leicht flach klopfen, salzen und pfeffern, mit je einem Basilikumblatt und 1 Mozzarellascheibe belegen.

3 Fleischscheiben von der kurzen Seite her aufrollen, mit Holzzahnstochern feststecken und mit Grillmarinade (siehe S. 6) beträufeln. **Auch schön mit dünnen Kalb- oder Schweineschnitzeln!**

MOZZARELLA AUFGESPIEßT







1 Marinierten Galbani Mozzarella Mini (siehe S. 6) abtropfen lassen. Zutaten nach Wahl (z. B. Oliven, Kirschtomaten, Basilikumblättchen) und Holzschaschlikspießchen vorbereiten.

2 Galbani Mozzarella Mini abwechselnd mit Kirschtomaten, Oliven und Basilikumblättchen auf die Schaschlikspießchen stecken.

3 Mozzarellaspießchen auf Grillschalen legen und mit Grillmarinade (siehe S. 6) beträufeln. **Auch schön mit Zucchini, Artischockenherzen oder Honigmelone!**

Veggie-Pizza bianca

45 Minuten | 4 Personen | 60 Minuten



450 g Weizenmehl | 1 Tütchen Trockenhefe | Zucker | 8 EL Olivenöl | Salz
2 x Galbani Gorgonzola Cremoso D.O.P. (à 150 g) | **4 EL Galbani Mascarpone**
Pfeffer | **2 x Galbani Mozzarella Maxi (à 200 g)** | 200 g Artischockenherzen (in Öl, a. d. Glas) | 200 g Balsamicozwiebelchen (a. d. Glas) | 200 g geröstete rote Paprikaschoten (in Öl, a. d. Glas)
4 EL Thymianblättchen

1 400 g Mehl mit Hefe, 2-3 Prisen Zucker, 250 ml lauwarmem Wasser, 4 EL Olivenöl und ½ TL Salz vermischen. Teig 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Teig zu 4 runden Pizzaböden ausrollen. Galbani Gorgonzola fein würfeln, mit Galbani Mascarpone vermischen, Mix gleichmäßig auf den Pizzaböden verteilen, mit etwas Pfeffer bestreuen. Galbani Mozzarella Maxi in Scheiben schneiden, Pizzaböden damit belegen.

3 Artischockenherzen und Zwiebeln halbieren, Paprika in Streifen schneiden. Alles auf den Pizzaböden verteilen, mit Thymian bestreuen und nacheinander auf einem Grill-Pizzastein mit Deckel grillen.



SUPER FÜR PIZZA

Galbani Mozzarella Maxi lässt sich aufgrund seiner Zylinderform optimal in gleichmäßig große Scheiben schneiden – super-geeignet für Pizzen und Caprese-Platten!



SCHON PROBIERT?

Galbani Freschetto Classico bietet authentischen Geschmack dank der Verfeinerung mit hochwertigem kaltgepresstem Extra Vergine Olivenöl. Ein cremiger Frischkäse-Genuss!



Gefüllte Cocktail-Paprika

30 Minuten | 4 Personen

Für die Kapern-Füllung:
8 gelbe Cocktail-Paprika (a. d. Supermarkt)
2 Knoblauchzehen | **150 g Galbani Freschetto Classico** | 2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale | 1 ½ EL Zitronensaft
3 EL kleine Kapern | Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Frühlingszwiebel-Füllung:
8 rote Cocktail-Paprika | 1 Tomate (ca. 150 g)
150 g Galbani Freschetto Pesto
3 EL Frühlingszwiebelröllchen
1 ½ EL Balsamico bianco | Salz, Cayennepfeffer | 4 EL Grillmarinade (siehe S. 6)

1 Für die Kapern-Füllung gelbe Cocktail-Paprika waschen, Deckel mit Stielansatz abschneiden, Kerne aus den Schoten entfernen. Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

2 Galbani Freschetto Classico mit Knoblauch, Zitronenschale, Zitronensaft und Kapern vermischen, mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker abschmecken. Gelbe Cocktail-Paprika gleichmäßig mit dem Kapern-Mix füllen.

3 Für die Frühlingszwiebel-Füllung rote Cocktail-Paprika waschen, Deckel mit Stielansatz abschneiden, Kerne aus den Schoten entfernen. Tomate schälen oder häuten, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln.

4 Galbani Freschetto Pesto mit Tomatenwürfelchen, Frühlingszwiebelröllchen und Balsamico bianco vermischen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Rote Cocktail-Paprika gleichmäßig mit dem Frühlingszwiebel-Mix füllen.

5 Gefüllte Cocktail-Paprika in Grillschalen legen, mit Marinade beträufeln und grillen.

„TOOOR!“

Achtung Leute, jetzt ist Saison-Anpfiff – hier sind Stimmung & Käse-Snacks einfach spitze!

MINI-CALZONE „TIFOSI“

MINI-MOZZARELLA-SPIEßCHEN

Mini-Mozzarella-Spießchen

20 Minuten 4 Personen



Für die Spießchen mit Oliven (2 Stück pro Person):

8 gelbe Cocktailtomaten | 8 rote Cocktailtomaten
2 x Galbani Mozzarella Mini (à 150 g)
16 große schwarze Oliven (o. Stein)
8 Holzschaschlikspießchen

Für die Spießchen mit Basilikum (2 Stück pro Person):

16 rote Cocktailtomaten | **2 x Galbani Mozzarella Mini (à 150 g)**
16 schöne Basilikumblättchen | 8 Holzschaschlikspießchen

1 *Für die Spießchen mit Oliven:*
Tomaten waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. 16 Mini-Mozzarellabällchen ebenfalls trocknen. Mozzarella, Oliven und Tomaten dekorativ auf die Spießchen stecken.

2 *Für die Spießchen mit Basilikum:*
Cocktailtomaten waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mini-Mozzarellabällchen ebenfalls trocknen. Tomaten, Mozzarella und Basilikum dekorativ auf die Spießchen stecken.

3 Spießchen in ein großes Glas oder einen großen Becher stellen und servieren.

Mini-Calzone „Tifosi“

30 Minuten 4 Personen 1 Stunde 15 Minuten



450 g Weizenmehl | 1 Tütchen Trockenhefe
Zucker | 6 EL Olivenöl Salz | 3 Tomaten (ca. 300 g)
1 x Galbani Mozzarella (à 125 g)
4 TL Tomatenpesto (siehe „Galbanissimo!“, S. 23)
je 12 Basilikum- und Baby-Spinatblättchen
(gewaschen und getrocknet) | **4 EL Galbani Ricotta** | Pfeffer

1 400 g Mehl mit Hefe, 2-3 Prisen Zucker, 250 ml lauwarmem Wasser, 4 EL Olivenöl und ½ TL Salz zu einem geschmeidigen Teig vermischen. 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Backofen auf 220 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, in 8 gleich große Kugeln teilen, Kugeln zu Kreisen von ca. 10 cm Durchmesser ausrollen, 4 Teigkreise auf das Backblech legen. Tomaten schälen oder häuten, vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch und Galbani Mozzarella grob würfeln.

3 Teigkreise auf dem Blech mit Tomatenpesto bestreichen, Basilikum, Spinat, Tomaten und Mozzarella darauf verteilen. Restliche Teigkreise mit Galbani Ricotta bestreichen, salzen und pfeffern.

4 Ricotta-Teigkreise mit der bestrichenen Seite nach unten auf die belegten Teigkreise geben, Ränder rundherum zusammendrücken, mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und in 12-15 Minuten goldbraun backen.



Bruschetta mit Nektarine

20 Minuten 4 Personen

1 Nektarine (ca. 180 g) | 2 geröstete rote Paprikaschoten (a. d. Glas, ca. 150 g) | 8 dünne Scheiben Ciabatta-Brot
150 g Galbani Freschetto Classico | 8 TL Balsamicocreme

1 Nektarine waschen, halbieren, Kern und faserige Innenteile entfernen, Nektarinenhälften der Länge nach in feine Spalten schneiden.

2 Geröstete Paprikaschoten auf Küchenpapier abtropfen lassen, Schoten der Länge nach vierteln, Kerne entfernen.

3 Brotscheiben in einer großen Pfanne ohne Fett von beiden Seiten hellbraun rösten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

4 Geröstete Brotscheiben gleichmäßig mit Galbani Freschetto Classico bestreichen, mit Paprika und Nektarinenspalten belegen und nach Belieben mit Balsamicocreme beträufeln und gleich servieren.

Bruschetta-Burger

20 Minuten 4 Personen 5-6 Minuten

6 EL Ketchup | 3 EL Balsamicocreme | 16 dünne Scheiben Ciabatta-Brot | **1 x Galbani Mozzarella Maxi (200 g)** | 8 Tomatenscheiben | 2 Handvoll Rucolablättchen

1 Ketchup und Balsamicocreme in einer kleinen Schüssel vermischen.

2 Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Brotscheiben im Toaster leicht anrösten. Die Hälfte der Brotscheiben auf das Blech legen, mit der Hälfte vom Ketchup-Mix bestreichen.

3 Galbani Mozzarella Maxi in 8 gleich dicke Scheiben schneiden. Auf jede bestrichene Brotscheibe 1 Tomatenscheibe, 1 Scheibe Galbani Mozzarella Maxi und ⅛ der Rucolablättchen legen.

4 Restliche Brotscheiben mit dem restlichen Ketchup-Mix bestreichen, mit der bestrichenen Seite darauflegen und leicht andrücken. Alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 5-6 Minuten backen, herausnehmen, auf einer Platte anrichten und gleich servieren.

Piadina

20 Minuten | 4 Personen

2 Piadina-Fladen (Fertigprodukt, gibt es im italienischen Lebenmittelfachhandel, ersatzweise Wraps) | 4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten | 4 gelbe Cocktailtomaten
150 g Galbani Freschetto Pesto
4 Scheiben Parmaschinken | 2 Handvoll Rucolablättchen (geputzt, gewaschen und getrocknet) | Balsamicocreme

1 Piadina-Fladen (oder Wraps) nach Packungsanweisung aufbacken.

2 Eingelegte Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen, quer in feine Streifen schneiden. Gelbe Cocktailtomaten waschen, quer in Scheibchen schneiden.

3 Piadina-Fladen halbieren, alle vier Hälften gleichmäßig mit Galbani Freschetto Pesto bestreichen. Jede Hälfte mit ¼ der Tomatenstreifen, ¼ gelben Tomatenscheibchen, 1 Scheibe Parmaschinken und ¼ der Rucolablättchen belegen, mit Balsamicocreme beträufeln, zusammenklappen und gleich servieren.



Galbanisssimo!

Für das Tomatenpesto 100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (a. d. Glas) grob würfeln, mit 100 g frischen Tomatenwürfeln, 2 EL Frühlingszwiebelringen, 2 EL fein gehackten Basilikumblättchen, 2 EL Balsamicoessig, 2 EL Gemüsebrühe und 3 EL Galbani Ricotta fein pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.



Pizza-Dog

20 Minuten | 4 Pers. | 6 Minuten

4 Baguette-Brötchen | 8 Cocktailtomaten
1 x Galbani Mozzarella Mini (150 g)
4 EL Tomatenpesto (siehe „Galbanissimo!")
4 Wiener Würstchen | 4 EL Frühlingszwiebelringe | 4 EL Balsamicocreme

1 Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Baguette-Brötchen der Länge nach aufschneiden (aber nicht durchschneiden!). Cocktailtomaten waschen, längs halbieren. Galbani Mini-Mozzarellabällchen ebenfalls halbieren.

2 Baguettebrötchen mit je 1 EL Tomatenpesto bestreichen, mit 4 Cocktailtomatenhälften und 6 Mozzarellabällchen-Hälften dekorativ belegen. Gefüllte Baguette-Brötchen auf das Backblech legen, alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 5-6 Minuten backen.

3 Wiener Würstchen in heißem Wasser 4-5 Minuten ziehen lassen. Baguette-Brötchen aus dem Ofen nehmen, abgetropfte, heiße Würstchen in die Brötchen legen, mit Frühlingszwiebelringen bestreuen, mit Balsamicocreme beträufeln und gleich servieren.



Tramezzini-Röllchen

25 Minuten | 4 Personen

4 Scheiben Tramezzini-Brot (a. d. Supermarkt oder ital. Lebensmittelfachhandel)
150 g Galbani Freschetto Classico

Für die Röllchen mit Schinken:
1 x Galbani Mozzarella (125 g)
4 Scheiben Parmaschinken | 12 große Basilikumblättchen

Für die Veggie-Röllchen:
1 x Galbani Mozzarella (125 g) | 4 Eier (M) Salz, Pfeffer | 2 EL Olivenöl | 1 geröstete, rote Paprikaschote (ca. 80 g, a. d. Glas)
12 große Basilikumblättchen

1 Tramezzini-Brotscheiben mit einem Teigroller leicht ausrollen. Brotscheiben gleichmäßig mit Galbani Freschetto Classico bestreichen.

2 Für die Röllchen mit Schinken Galbani Mozzarella in 8 Scheiben schneiden. Zwei Brotscheiben mit Parmaschinken, Basilikumblättchen und Mozzarellascheiben belegen, alles leicht andrücken. Tramezzini-Brotscheiben vorsichtig von der kurzen Seite her aufrollen, leicht andrücken und mit einem scharfen Messer schräg halbieren.

3 Für die Veggie-Röllchen Galbani Mozzarella fein würfeln. Eier in einer Schüssel verrühren, Mozzarellawürfelchen untermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Eier-Mozzarella-Mix zugeben, alles zugedeckt braten und fest werden lassen. Mozzarella-Frittata aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

4 Abgekühlte Frittata in 4 breite Streifen schneiden. Geröstete Paprikaschote auf Küchenpapier abtropfen lassen, ebenfalls in 4 breite Streifen schneiden. Die beiden restlichen Tramezzini-Brotscheiben mit Basilikumblättchen, Frittata-Streifen und Paprikastreifen belegen, wieder vorsichtig von der kurzen Seite her aufrollen, andrücken und schräg halbieren.



Peperonata-Päckchen

30 Minuten | 4 Personen | 12 Minuten

1 große weiße Zwiebel (ca. 200 g) | 2 Knoblauchzehen | 1 rote Paprikaschote (ca. 200 g)
1 grüne Paprikaschote (ca. 200 g)
2 EL Olivenöl | 2 EL Balsamicoessig
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL Gemüsebrühe | Salz, Pfeffer, Zucker
2 x Galbani Mozzarella di Latte di Bufala (à 125 g) | 2 EL Thymianblättchen | Pergament- oder Backpapier | 4 Holzzahnstocher

1 Zwiebel schälen, halbieren, Hälften längs in feine Spalten schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Paprikaschoten waschen, vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch der Länge nach in feine Streifen schneiden.

2 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelspalten und Knoblauch zugeben und unter Rühren 2-3 Minuten anbraten. Paprikastreifen untermischen, alles ebenfalls unter Rühren 4-5 Minuten andünsten. Balsamicoessig, Zitronensaft und Gemüsebrühe zugeben, alles mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker würzen und 5-6 Minuten köcheln lassen.

3 Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Pergamentpapier oder Backpapier in vier 25 x 25 cm große Stücke schneiden und in vier ofenfeste Förmchen legen.

4 Die beiden Galbani Mozzarella di Latte di Bufala horizontal halbieren. Je ¼ der Peperonata in die Mitte jedes Papierstücks geben, eine Mozzarellahälfte mittig darauf legen und mit ¼ der Thymianblättchen bestreuen. Papier über der Mozzarella-Peoperonata-Füllung wie ein Päckchen zusammenschlagen und mit einem Holzzahnstocher feststecken. Alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten backen. Förmchen auf Teller setzen und je nach Belieben geschlossen oder schon geöffnet servieren.



Unser Super-Sonne-Fitness Programm

Lecker-leichte Rezepte
mit optimalem Genussfaktor
für Bikini-Queens und Strandhelden

TOSKANA-BOWL

GIARDINO-BOWL

Toskana-Bowl



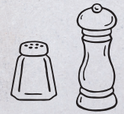
30 Minuten | 4 Personen
2 Stunden | 60 Minuten

150 g Dinkel (a. d. Bioladen) | Salz | 6 EL Olivenöl | 3 EL Balsamicoessig | 2 EL Weißweinessig | 2 EL frisch gepresster Zitronensaft | Pfeffer, Zucker | 4 Tomaten (ca. 400 g) | 1 kleine Salatgurke (ca. 250 g) | 8 Radieschen (ca. 150 g) | **2 x Galbani Mozzarella light (à 125 g)** | 100 g schwarze Oliven (o. Stein) | kleine Basilikum- und Rucolablättchen zum Anrichten

1 Dinkel nach Packungsanweisung (ca. 2 Stunden) einweichen, garen, in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Olivenöl, Balsamicoessig, Weißweinessig und Zitronensaft vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dinkel mit der Hälfte der Vinaigrette vermischen.

2 Tomaten waschen, vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch längs in Streifen schneiden. Salatgurke waschen, längs halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen, Fruchtfleisch quer in Scheibchen schneiden. Radieschen putzen, waschen, vierteln. Galbani Mozzarella light in Scheiben schneiden.

3 Marinierten Dinkel auf vier Schüsseln verteilen. Tomaten, Gurken, Radieschen, Mozzarella und Oliven dekorativ darauf anrichten. Alles gleichmäßig mit der restlichen Vinaigrette beträufeln und mit Kräuterblättchen bestreuen.



Giardino-Bowl

20 Minuten | 4 Personen
30 Minuten | 15 Minuten

150 g roter Quinoa (a. d. Bioladen) | Salz | 2 Tomaten (ca. 200 g) | 1 Knoblauchzehe | 6 EL Olivenöl | 2 EL Balsamicoessig | Pfeffer | 2 EL frisch gepresster Limettensaft | 2 EL Balsamico bianco | 1 EL Agavendicksaft | 1 TL Dijon-Senf | Fruchtfleisch von 2 Avocados | **2 x Galbani Mozzarella light (à 125 g)** | 200 g Zuckerschoten (geputzt und vorgegart) | 2 Bund Brunnenkresse (geputzt, gewaschen und getrocknet) | 2 Handvoll Sprossen (nach Belieben, z. B. Alfalfa oder Radieschen)

1 Quinoa nach Packungsanweisung garen, vom Herd nehmen und 15 Minuten ausquellen lassen. Tomaten schälen oder häuten, vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch grob würfeln. Knoblauchzehe schälen. Tomatenwürfel mit Knoblauch, 2 EL Olivenöl und Balsamicoessig fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Quinoa mit dem Tomatendressing vermischen und abkühlen lassen.

2 Restliches Olivenöl mit Limettensaft, Balsamico bianco, Agavendicksaft und Dijon-Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Avocadofruchtfleisch längs in Spalten schneiden. Galbani Mozzarella light in Scheiben schneiden. Quinoa auf Schüsseln verteilen, Avocado, Mozzarella, Zuckerschoten und Brunnenkresse dekorativ darauf anrichten. Alles mit der Limetten-Vinaigrette beträufeln und mit Sprossen bestreut servieren.



Italia-Salat im Glas

20 Minuten | 4 Personen

2 Mini-Romanasalat (à 150 g) | 400 g Cocktailtomaten | 4 Handvoll Babyspinat-Blättchen | **2 x Galbani Mozzarella Mini (à 150 g)** | 3 EL Himbeeressig | 3 EL Rotweinessig | 2 EL frisch gepresster Zitronensaft | 4 EL frisch gepresster Orangensaft | 4 EL Olivenöl | 2 TL Honig | Salz, Pfeffer | 2 Handvoll Kerbelblättchen

1 Mini-Romanasalat putzen, quer in feine Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern.

2 Cocktailtomaten waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, längs halbieren. Babyspinat-Blättchen putzen, waschen, trocken schleudern. Galbani Mozzarella Mini in einem Sieb abtropfen lassen.

3 Himbeeressig mit Rotweinessig, Zitronensaft, Orangensaft, Olivenöl und Honig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Italia-Salat gleichmäßig in vier schöne Gläser schichten, mit Himbeeressig-Vinaigrette beträufeln und mit Kerbelblättchen bestreut servieren.



SCHÖN LEICHT & GESUND

Ricotta ist ein besonders fettarmer, quarkähnlicher Frischkäse, der mit einem Fettgehalt von 13,3 % (absolut) schön leicht und gesund ist – herkömmlicher Frischkäse (Doppelrahmstufe) hat mit 26 % (absolut) einen fast doppelt so hohen Fettgehalt!

Ricotta-Terrine mit Barba di frate

20 Minuten | 4 Personen | 2 Stunden

3 Blatt weiße Gelatine | 4 EL Mandelstifte
1 Knoblauchzehe | **250 g Galbani Ricotta**
2 TL fein abgeriebene Bio-Limettenschale
6 EL frisch gepresster Limettensaft
3 EL Olivenöl | 100 ml fettarme Milch
Salz, weißer Pfeffer | 2 Bund Barba di frate (ersatzweise in Salzwasser gegarter grüner Spargel oder Zuckerschoten) | 150 g Datteltomaten | Bio-Limettenschalenzesten

1 Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken oder fein hacken. Galbani Ricotta mit Knoblauch, Limettenschale, 3 EL Limettensaft, 1 EL Olivenöl und Milch vermischen, glatt rühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3 Gelatine gut ausdrücken, in einer Schöpfkelle im heißen Wasserbad auflösen. Zuerst mit 1-2 EL Ricottamasse vermischen, dann den Gelatine-Ricotta-Mix zur restlichen Ricottacreme geben, alles gut verrühren.

4 Eine kleine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen, geröstete Mandelstifte einfüllen. Ricotta-Creme darauf verteilen und glatt streichen. Alles für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

5 Zum Servieren Barba di frate putzen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Barba di frate zugeben und unter Rühren 3-4 Minuten andünsten. Vom Herd nehmen, mit dem restlichen Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6 Datteltomaten waschen, längs halbieren. Ricotta-Terrine aus dem Kühlschrank nehmen, auf ein Brett stürzen, Folie abziehen, Terrine in 8 Scheiben schneiden.

7 Barba di frate auf Teller verteilen, je 2 Scheiben Ricotta-Terrine darauflegen, Datteltomaten-Hälften rundherum anrichten. Ricotta-Terrine mit Limettenschalenzesten bestreut servieren.



Scusi – ich habe da mal eine Frage …

Wie bewahrt man Mozzarella & Co. am besten auf?

MOZZARELLA
am besten mit der Original-Lake in einem verschließbaren Gefäß im Kühlschrank aufbewahren, wenn er angebrochen ist – so bleibt er noch einige Tage frisch!

GORGONZOLA
muss für eine optimale Haltbarkeit atmen können – deshalb sollte man angebrochenen Gorgonzola in spezielles Käsepapier wickeln (oder in Frischhaltefolie, in die man kleine Löcher gestochen hat).

MASCARPONE UND RICOTTA
nach Anbruch der Verpackung immer gut verschlossen und gekühlt aufbewahren, da sie leicht fremde Gerüche annehmen. Beide Frischkäse-Spezialitäten sind relativ schnell verderblich und sollten nach dem Öffnen möglichst bald verbraucht werden.

So wird Mozzarella hergestellt

Heiß geliebt & heiß gebrüht

Der Name „Mozzarella" kommt vom italienischen „mozzare" und das bedeutet abtrennen oder abschneiden – und genau das Abtrennen kleinerer Stücke von der Käsemasse ist ein wichtiger Schritt in der Herstellung von Mozzarella und eine echte Kunst. Dafür wird die elastische Käsemasse zunächst mit heißem Wasser übergossen und immer wieder gezogen und geknetet. Bei der anschließenden „Mozzatura" wird der Käseteig erst in lange Stränge gezogen und in gleichmäßigen Portionen abgeschnitten. Aus diesen Stücken werden die typischen Kugeln geformt, in kaltem Wasser abgekühlt und anschließend in Salzlake eingelegt. Die Technik der Mozzatura macht deutlich, wie anspruchsvoll die Mozzarella-Käsung ist. Dazu braucht man ein großes Know-how – und genau das zeichnet die Galbani-Käsemeister aus!

Zucchini-Frittata

20 Minuten | 4 Personen



2 Zucchini (ca. 300 g) | 4 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen | 4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer | 150 g Datteltomaten
1 x Galbani Mozzarella light (125 g)
8 Eier (M) | 2 Handvoll Basilikumblättchen

1 Zucchini putzen, waschen, auf einer Gemüsereibe grob raspeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, quer in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

2 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini, Frühlingszwiebeln und Knoblauch zugeben und unter Rühren 5-6 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.

3 Datteltomaten waschen und längs halbieren. Galbani Mozzarella light in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden.

4 Eier in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini-Frühlingszwiebel-Mix zugeben, alles gut vermischen.

5 Pfanne mit Küchenpapier säubern. Restliches Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zucchini-Eiermischung zugeben, Datteltomaten, Mozzarellawürfelchen und 1 Handvoll Basilikumblättchen dekorativ darauf verteilen. Alles zugedeckt bei kleiner Hitze braten und stocken lassen.

6 Frittata aus der Pfanne auf einen großen Teller oder ein Brett gleiten lassen, wie eine Pizza in Stücke schneiden und mit den restlichen Basilikumblättchen bestreut servieren.

Beeren-Ricotta-Smoothie

10 Minuten | 4 Personen

200 g Beeren (z. B. Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren) | **250 g Galbani Ricotta**
300 ml Aroniabeerensaft (a. d. Bioladen) | 300 ml frisch gepresster Orangensaft
4 EL Agavendicksaft (a. d. Bioladen)



1 Beeren verlesen, putzen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

2 Beeren mit Galbani Ricotta, Aroniabeerensaft, Orangensaft und Agavendicksaft im Mixer fein pürieren.

3 Beeren-Ricotta-Smoothie auf vier Gläser verteilen und gleich servieren.

Für Foodies

Aroniabeeren heißen „Gesundheitsbeeren" – sie enthalten nämlich neben den Vitaminen A, B2, K und C viele sekundäre Pflanzenstoffe, die das Immunsystem stärken.

Balsamico-Spargel MIT GALBANI MOZZARELLA LIGHT

20 Minuten | 4 Personen | 30 Minuten

600 g grüner Spargel | Salz | 6 EL Balsamico bianco | 2 EL frisch gepresster Limettensaft | 4 EL frisch gepresster Orangensaft
4 EL Gemüsebrühe | 3 EL Leinöl
2 EL Birnendicksaft (a. d. Bioladen) | Pfeffer
2 x Galbani Mozzarella light (à 125 g)
4 EL Pinienkerne | 1 Kästchen Kresse

1 Spargel putzen, waschen und in reichlich kochendem Salzwasser in 6-8 Minuten bissfest garen. Mit einer Schöpfkelle in ein Sieb geben, Spargel kurz kalt abspülen und abtropfen lassen.

2 Balsamico bianco mit Limettensaft, Orangensaft, Gemüsebrühe, Leinöl und Birnendicksaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Spargel mit der Vinaigrette vermischen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

4 Galbani Mozzarella light in Scheiben schneiden, mit dem marinierten Spargel dekorativ auf einer Platte anrichten und mit Pinienkernen und Kresse bestreut servieren.



Für Foodies

Birnendicksaft ist eine fruchtig-gesunde Alternative zu Zucker – und Leinöl wegen seines hohen Gehalts an wertvollen Omega 3- und Omega 6-Fettsäuren ein Extra-Fitness-Pluspunkt!

Mamma Mia



Mmmh, schmeckt das super – na klar, ist ja auch alles mit extra-authentischem Mozzarella und einer großen Portion Liebe!

Antipasti-Salat MIT MOZZARELLA GRAN TRADIZIONE

20 Minuten | 4 Personen

400 g grüne Pimientos de Padrón (kleine Paprikaschoten zum Braten, a. d. Supermarkt) | 3 Knoblauchzehen | 8 EL Olivenöl | 1 TL grobes Meersalz | 400 g Mini-Pflaumentomaten | 4 EL fein gehackte Minzeblättchen | 2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale | Salz, Zucker | 50 g Rucolablättchen | 4 EL frisch gepresster Zitronensaft | Pfeffer | **2 x Galbani Mozzarella Gran Tradizione (à 200 g)**

1 Pimientos de Padrón waschen und mit Küchenpapier trocknen. Knoblauchzehen schälen und halbieren.

2 Olivenöl erhitzen, Pimientos mit Knoblauch darin rundherum hellbraun braten, salzen und herausnehmen. Knoblauch entfernen, Öl durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel gießen und abkühlen lassen.

3 Mini-Pflaumentomaten waschen, der Länge nach halbieren, mit Minze, Zitronenschale und je 2-3 Prisen Salz und Zucker vermischen. Rucolablättchen putzen, waschen und trocken schleudern.

4 Abgekühltes Öl mit Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gebratene Pimientos de Padrón, Minze-Tomaten, Rucola und die beiden Mozzarella Gran Tradizione dekorativ auf einer Platte anrichten, alles mit der Zitronen-Knoblauchöl-Vinaigrette beträufeln und gleich servieren.

Auch schön

Antipasti-Salat mit Oliven, eingelegten Artischockenherzen und Balsamicozwiebelchen (alles a. d. Glas) „erweitern"!

DIE BIRNENFORM

Die ungleichmäßige Form vom Galbani Mozzarella Gran Tradizione ist die traditionelle Form der italienischen Pasta-Filata, zu der auch Mozzarella Fior di Latte, Scamorza und Provolone gehören. Sie entsteht im Rahmen des Trennungsverfahrens bei der Herstellung. Außerdem wurde der Mozzarella früher mit einer Schnur verpackt, sodass seine Birnenform noch verstärkt wurde.



Galbanisssimo!

Artischocken unbedingt sorgfältig putzen – sonst muss man beim Essen mit harten, faserigen Blättern „kämpfen"!



Mozzarella-Artischocken al forno



20 Minuten | 4 Personen | 20 Minuten

10 EL frisch gepresster Zitronensaft | 8 kleine Artischocken (à ca. 180 g) | 3 Knoblauchzehen | 10 EL Olivenöl | 2 EL fein gehackte Oreganoblättchen | Salz, Pfeffer | **2 x Galbani Mozzarella di Latte di Bufala (à 125 g)** | 1 Handvoll Oreganoblättchen

1 In einer Schüssel reichlich kaltes Wasser mit 4 EL Zitronensaft vermischen. Artischocken gründlich putzen, das heißt die obere Spitze abschneiden und die harten Blätter rundherum großzügig entfernen. Artischocken der Länge nach halbieren und mit einem kleinen Löffel das innere „Heu" ebenfalls großzügig entfernen. Artischockenhälften sofort in das Zitronenwasser geben, damit sie sich nicht verfärben.

2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken oder durch die Presse drücken. Knoblauch mit 8 EL Olivenöl, Oregano und dem restlichen Zitronensaft vermischen, alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3 Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eine Auflaufform mit dem restlichen Olivenöl einfetten, Artischockenhälften mit der ausgehöhlten Mitte nach oben hineinlegen, alles mit dem Knoblauch-Olivenöl-Mix beträufeln und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten garen.

4 Galbani Mozzarella di Latte di Bufala in 16 gleich große Scheiben schneiden, jeweils 1 Scheibe in die Mitte einer Artischockenhälfte legen, alles noch einmal 5 Minuten im Ofen überbacken.

5 Artischocken aus dem Ofen nehmen und mit Oreganblättchen bestreut servieren.



Muschelnudeln mit Zucchini-Füllung

30 Minuten | 4 Personen | 15 Minuten

400 g Muschelnudeln (Conchiglie) | Salz
4 Zucchini (ca. 500 g) | 6 EL Olivenöl
3 EL fein gehackte Minzeblättchen
3 EL fein gehackte Basilikumblättchen
2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
Pfeffer | **2 x Galbani Mozzarella di Latte di Bufala (à 125 g)** | 1 x Tomatensugo „BELLA MARIA“ (siehe „Galbanissimo!“)
Bio-Zitronenschalenzesten, Basilikum- und Minzeblättchen zum Anrichten

1 Muschelnudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2 Zucchini putzen, waschen, längs vierteln und das weiche Innere entfernen. Zucchinifruchtfleisch in kleine, ca. 1 cm große Würfel schneiden, mit Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen.

3 Zucchiniwürfel mit Küchenpapier trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zucchiniwürfelchen zugeben und unter Rühren knusprig braun braten. Gebratene Zucchiniwürfel mit den fein gehackten Kräuterblättchen und der abgeriebenen Zitronenschale vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Galbani Mozzarella Gran Tradizione grob würfeln. Tomatensugo in eine Auflaufform geben, Muschelnudeln gleichmäßig hineinsetzen, mit dem Zucchini-Kräuter-Mix und Mozzarella füllen.

5 Gefüllte Muschelnudeln im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten überbacken, mit Zitronenschalenzesten und Kräuterblättchen bestreut servieren.

Galbanisssimo!

Für das Tomatensugo „BELLA MARIA“ (4 Personen) je 2 Zwiebeln, Knoblauchzehen und Karotten schälen, fein hacken und mit 2 EL Olivenöl in einem Topf andünsten. 1 große Dose Tomaten (Abtropfgewicht 480 g), 300 ml Gemüsebrühe, und 3 EL Balsamicoessig zugeben, mit Salz, Pfeffer und ¾ TL Zucker würzen, alles 25-30 Minuten köcheln lassen. 4 EL Galbani Mascarpone zugeben, alles fein pürieren.

Spaghetti mit Gorgonzolasauce & Spargel

25 Minuten | 4 Personen

500 g Spaghetti | Salz | 400 g grüner Spargel | 2 EL Olivenöl | Pfeffer | **2 x Galbani Gorgonzola Cremoso D.O.P. (à 150 g)**
2 EL Butter | **3 EL Galbani Mascarpone**
150 ml Gemüsebrühe | 3 EL Balsamico bianco | Kapuzinerkresseblättchen und -blüten

1 Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2 Spargel putzen, waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Spargelstangen der Längen nach in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Spargelstreifen zugeben und unter Rühren 5-6 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Galbani Gorgonzola Cremoso D.O.P. grob würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Gorgonzola zugeben und bei kleiner Hitze unter Rühren 2-3 Minuten anschmelzen lassen. Galbani Mascarpone, Gemüsebrühe und Balsamico bianco untermischen, alles 4-5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen und zu einer cremigen Sauce verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Abgetropfte Spaghetti mit Spargelstreifen und Gorgonzolasauce vermischen, nach Belieben mit Kapuzinerkresseblättchen und Kapuzinerkresseblüten anrichten.



HERVORRAGEND!

Galbani Gorgonzola D.O.P. ist ein italienischer Blauschimmelkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g. U.) – das heißt seine Herstellung unterliegt den strengen Vorgaben des Konsortiums für den Schutz des Gorgonzola-Käses. Der Galbani Gorgonzola D.O.P. ist wegen seines milden Geschmacks und der cremig-weichen Konsistenz besonders beliebt – und wurde 2018 mit der DLG Goldmedaille ausgezeichnet!



AUSGEZEICHNET!

Galbani Mozzarella di Latte di Bufala ist ein Mozzarella aus 100 % reiner Büffelmilch. Sein intensiver und leicht säuerlicher Geschmack ist eine echte Gaumenfreude für den anspruchsvollen Mozzarella-Genießer: Die außerordentliche Qualität ist einfach überzeugend!



Nr. 1 im Test!

Stiftung Warentest
test

* Stiftung Warentest 05/16 Galbani Mozzarella di Latte di Bufala 125g als bestbewerteter Büffel-Mozzarella

Caprese-Türmchen

30 Minuten | 4 Personen

2 Knoblauchzehen | 4 EL Pinienkerne
4 Handvoll Basilikumblättchen
2 Handvoll Rucolablättchen | 6 EL Olivenöl
4 EL Gemüsebrühe | 1 EL frisch gepresster Zitronensaft | **2 EL Galbani Grangusto (gerieben)** | Salz | 12 dünne Scheiben Ciabatta-Brot | 400 g Datteltomaten | 2 EL Honig
Pfeffer | **2 x Galbani Mozzarella di Latte di Bufala (à 125 g)** | kleine Basilikumblättchen

1 Knoblauchzehen schälen und Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

2 Basilikum- und Rucolablättchen mit 4 EL Olivenöl, Gemüsebrühe, Zitronensaft und Galbani Grangusto fein pürieren, Pesto mit Salz abschmecken. Brotscheiben rösten.

3 Datteltomaten waschen und längs halbieren. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, halbierte Tomaten und Honig zugeben, alles 2-3 Minuten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Galbani Mozzarella di Latte di Bufala in 8 gleich dicke Scheiben schneiden. Für die Caprese-Türmchen je 1 geröstete Brotscheibe mit 1 Scheibe Mozzarella belegen, 1 TL Pesto darauf verteilen. Zweite Brotscheibe daraufsetzen, wieder 1 Scheibe Mozzarella und 1 TL Pesto darauf geben. Dritte Brotscheibe auflegen und leicht andrücken, ¼ der Honigtomaten und kleine Basilikumblättchen darauf anrichten.

5 Caprese-Türmchen auf große Teller setzen, rundherum dekorativ mit ein paar Tupfen Pesto di Rucola beträufeln und servieren.

Mozzarella tonnato

15 Minuten 4 Personen

2 Dosen Thunfisch (in Öl, Abtropfgewicht à 140 g) | 4 Sardellenfilets (in Öl)
4 EL Mayonnaise | 2 TL Dijon-Senf
4 EL Kapern | 4 EL Weißweinessig
4 EL Gemüsebrühe | Salz, Cayennepfeffer
2 x Galbani Mozzarella Gran Tradizione (à 200 g) | je 2 Handvoll Brunnenkresse- und Portulakblättchen | 4 EL Kapernäpfel (a.d. Glas)

1 Thunfisch abtropfen lassen, Sardellenfilets fein hacken. Thunfisch und Sardellenfilets mit Mayonnaise, Dijon-Senf, Kapern, Weißweinessig und Gemüsebrühe im Mixer pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

2 Galbani Mozzarella Gran Tradizione in feine Scheiben schneiden und auf flachen Tellern oder Platten fächerförmig auslegen, mit Thunfischsauce, Brunnenkresseblättchen, Portulakblättchen und Kapernäpfeln dekorativ anrichten.

Auch schön

Halbierten Mozzarella auf Kräuterblättchen und Kapernäpfeln anrichten. Mit Tonnato-Sauce als Dip servieren.



ITALIENISCHE TRADITION IN IHRER SCHÖNSTEN FORM

Galbani Mozzarella Gran Tradizione ist ein italienischer Mozzarella höchster Qualität mit feinem Aroma. Sein traditionelles und langsameres Herstellungsverfahren gibt dem Mozzarella seine besonders saftig-zarte Textur und seinen milden, milchig-frischen Geschmack.

·N°1 IN ITALIA·
-DAL 1882-
Galbani
Egidio Galbani

ERLEBEN SIE DIE
Ispirazione Italiana



Weitere Galbani Coupons auf
couponplatz.de

1,00 € SOFORT-RABATT

Beim Kauf von zwei Galbani-Mozarella-Produkten Ihrer Wahl erhalten Sie 1,00 € Sofort-Rabatt. Einfach den Coupon beim nächsten Einkauf in einem der unten aufgelisteten Märkte an der Kasse abgeben und 1,00 € Sofort-Rabatt sichern.

Nur in teilnehmenden Märkten in Deutschland einlösbar:

-DAL 1882- Galbani

.... nah und gut Kissel · SBK · SBK Combi · FENEBERG · kaufmarkt · HERKULES · Minipreis · MARKANT · akzenta · real · Combi · famila · famila · V-MARKT · K+K · HIT · tegut... · E neukauf · E center · Treff 3000 · AEZ · wez · WASGAU · REWE · REWE · REWE · CITTI · aktiv irma · VORTEIL CENTER · JIBI · multi · globus · Kaufland

9 823254 571000

Einlösbar bis zum 30.09.2018. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Vervielfältigungen oder Veröffentlichungen sind nicht gestattet. Coupons sind nur im Original und nicht als Ausdruck/Kopie gültig. Die Verbreitung über Internet-Portale und sonstige Vervielfältigung ist untersagt. Nicht alle abgebildeten Artikel sind jederzeit und überall erhältlich. Nur in teilnehmenden Märkten in Deutschland einlösbar.

Sweet Summertime

Nichts wie ran an die verführerischen Gelati & Desserts mit cremigem Mascarpone und leichtem Ricotta

SEMIFREDDO

CAPPUCCINO

Mascarpone-Semifreddo

20 Minuten | 4 Personen | mindestens 4 Stunden

500 g Erdbeeren | 500 g Honigmelonenfruchtfleisch | 3 EL frisch gepresster Orangensaft | 3 EL frisch gepresster Limettensaft | 5 EL Holunderblütensirup | **250 g Galbani Mascarpone** | 500 g Himbeeren | 2 EL Puderzucker | 4 EL grob geraspelte weiße Schokolade | 4 EL fein gehackte Pistazien

1 Erdbeeren putzen, waschen und trocken tupfen. Beeren je nach Größe längs halbieren oder vierteln, die Hälfte der Erdbeeren beiseitelegen. Honigmelonenfruchtfleisch grob würfeln, die Hälfte der Würfel beiseitelegen.

2 Jeweils die Hälfte von Erdbeeren und Honigmelonenfruchtfleisch mit Orangensaft, Limettensaft, Holunderblütensirup und Galbani Mascarpone im Mixer fein pürieren. Eine kleine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen, Mascarpone-Frucht-Mix hineingeben, alles im Tiefkühler in mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

3 Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen, die Hälfte der Himbeeren beiseitelegen. Restliche Himbeeren mit Puderzucker fein pürieren, Himbeerpüree durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.

4 Mascarpone-Semifreddo etwa 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, aus der Form lösen und in dicke Scheiben schneiden. Semifreddo auf Teller verteilen, mit Himbeermark beträufeln, mit den restlichen Erdbeeren, Honigmelonenstückchen und Himbeeren dekorativ anrichten, mit geraspelter weißer Schokolade und Pistazien bestreut servieren.

Ricotta-Cappuccino

20 Minuten | 4 Personen | 2 Stunden

2 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale | 2 Nelken | ½ Zimtstange | 100 g Zucker | 100 g Zartbitterschokolade (60 % Kakao) | 200 g Sahne | **250 g Galbani Ricotta** | Kakaopulver

1 150 ml Wasser mit Orangenschale, Nelken, Zimt und Zucker in ca. 10 Minuten dicklich einkochen lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

2 Schokolade zerkleinern, in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen, herausnehmen, etwas abkühlen lassen.

3 Sahne steif schlagen. Sirup durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen.

4 Galbani Ricotta mit Sirup und geschmolzener Schokolade verrühren, die Hälfte der Sahne untermischen. Schoko-Ricotta-Creme in 4 große Cappuccino-Tassen füllen und für 2 Stunden kalt stellen.

5 Zum Servieren restliche Schlagsahne auf den Ricotta-Cappuccini verteilen, alles mit Kakaopulver bestreuen und gleich servieren.



RI-COTTA

Ricotta ist eine original italienische Spezialität aus Kuhmilch-Molke. „Ri-cotta" bedeutet doppelt gekocht, denn bei der Herstellung wird die Kuhmilch-Molke noch einmal mit Milch- und Zitronensäure erhitzt.





Erdbeer-Mozzarella

20 Minuten | 4 Personen | Ziehzeit: 1 Stunde

500 g Erdbeeren | 4 EL Balsamicoessig | 2 EL Balsamicocreme | 4 EL Zucker | **2 x Galbani Mozzarella Gran Tradizione (à 200 g)** | 2 Handvoll Minzeblättchen | Balsamicocreme zum Anrichten

1 Erdbeeren putzen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Beeren je nach Größe längs halbieren oder vierteln.

2 Balsamicoessig mit Balsamicocreme und Zucker verrühren, Erdbeeren in einer Schüssel mit dem Balsamico-Zucker-Mix vermischen und abgedeckt etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

3 Die beiden Galbani Mozzarella Gran Tradizione jeweils der Länge nach halbieren. Mozzarellahälften mit marinierten Erdbeeren, Minzeblättchen und ein paar Tupfen Balsamicocreme anrichten.

Sweet Caprese

10 Minuten | 4 Personen

4 rote, runde Pflaumen (oder Nektarinen) | **2 x Galbani Mozzarella Maxi (à 200 g)** | Balsamicocreme zum Beträufeln

1 Früchte waschen, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in feine Scheibchen schneiden.

2 Mozzarella in Scheiben schneiden und mit Früchten fächerförmig anrichten. Mit Balsamicocreme und Pistazien-Dip (nach Belieben, siehe „Galbanissimo!") anrichten.

Galbanisssimo!

Für den Pistazien-Dip das ausgeschabte Mark 1 Vanilleschote mit 250 g Galbani Mascarpone, 50 g gehackten Pistazien, 2 EL Orangenlikör, je 2 EL frisch gepresstem Orangen- und Limettensaft und 4 EL Puderzucker fein pürieren.

Cocomero-Gelati

20 Minuten | 4 Pers. | 2 Stunden

250 g Galbani Mascarpone | 4 EL frisch gepresster Orangensaft | 2 EL frisch gepresster Zitronensaft | 5 EL Agavendicksaft (oder Holunderblütensirup) | 150 g Wassermelonenfruchtfleisch (ohne Kerne) 150 g grünes Honigmelonenfruchtfleisch (ohne Kerne) | 4 Eis-am-Stiel-Förmchen

1 Galbani Mascarpone mit Orangensaft, Zitronensaft und 3 EL Agavendicksaft mischen.

2 Wassermelonenfruchtfleisch fein pürieren, mit 1 EL Agavendicksaft und 2 EL Mascarpone-Mix gründlich vermischen. Wassermelonen-Mascarpone-Mischung als erstes auf die 4 Förmchen verteilen, Stiele hineingeben, alles im Tiefkühler 30 Minuten anfrieren lassen.

3 Honigmelonenfruchtfleisch ebenfalls fein pürieren und mit 1 EL Agavendicksaft und 2 EL Mascarpone-Mix vermischen. Förmchen aus dem Tiefkühler nehmen, nehmen, Honigmelonen-Mix hineingeben, alles wieder für 30 Minuten anfrieren lassen.

4 Förmchen aus dem Tiefkühler nehmen, restlichen Mascarpone-Mix einfüllen, alles im Tiefkühler in 60 Minuten fest werden lassen.





Sommer-Trifle

20 Minuten | 4 Personen

200 g Amarettini | 8 EL frisch gepresster Orangensaft | 8 EL Amarena-Kirschen-Sirup (a. d. Glas) | **2 x Galbani Ricotta (à 250 g)** 4 EL Puderzucker | 2 Tütchen Bourbon-Vanillezucker | 6 EL Zartbitter-Schokoraspel 8 EL Amarena-Kirschen (a. d. Glas) 300 g gewürfeltes Fruchtfleisch von Sommerfrüchten (z. B. Kiwi, Melone, Nektarine) Zartbitter-Schokoraspel, Kirschen und Zitronenmelisseblättchen zum Dekorieren

1 Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit den Handballen grob zerkleinern. Keksbrösel in einer Schüssel mit 4 EL Orangensaft und dem Amarena-Kirschen-Sirup beträufeln.

2 Galbani Ricotta mit 4 EL Orangensaft, Puderzucker, Vanillezucker und 4 EL Zartbitter-Schokoladeraspeln vermischen.

3 Marinierte Kekse mit Ricottacreme, Amarena-Kirschen und gemischten Fruchtstücken dekorativ in 4 Dessertgläser oder ein großes Dessertglas schichten

4 Trifle mit Zartbitter-Schokoraspeln und Zitronenmelisseblättchen anrichten.

Acai-Bowls

IDEAL FÜR FEINE DESSERTS

Mascarpone ist ein cremiger Frischkäse, der aus der Lombardei im Norden Italiens stammt. Seinen Namen verdankt er dem Wort „mascherpa", das im lombardischen Dialekt „Quark" bedeutet. Weil er aus Kuhmilch-Rahm hergestellt wird, hat er einen besonders sahnigen Geschmack und ist so die ideale Grundlage für alle feinen Desserts – vor allem natürlich für den italienischen Klassiker „Tiramisu" in allen Variationen!





„Freddo"

10 Minuten | 4 Personen

300 g TK-Beeren-Mix | 2 Bananen
2 x Galbani Mascarpone (à 250 g)
4 TL Acai-Fruchtpulver (a. d. Bioladen)
4 EL frisch gepresster Orangensaft
4 EL Agavendicksaft (a. d. Bioladen)
frische Beeren, Kokoschips und Amaranth-Pops zum Anrichten (nach Belieben)

1 Tiefkühl-Beeren in einer Schüssel 5 Minuten antauen lassen. Bananen schälen, Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.

2 Galbani Mascarpone mit den leicht angetauten Beeren, Bananen, Acai-Fruchtpulver, Orangensaft und Agavendicksaft pürieren.

3 Mascarpone-Acai-Mix gleichmäßig auf 4 Schüsseln verteilen, mit frischen Beeren, Kokoschips und Amaranth-Pops dekorativ anrichten.

„Fragole"

10 Minuten | 4 Personen

600 g Erdbeeren | 3 Bananen (ca. 300 g)
2 x Galbani Ricotta (à 250 g)
4 TL Acai-Fruchtpulver (a. d. Bioladen)
3 EL Mandelmus (a. d. Bioladen)
2 EL Agavendicksaft (a. d. Bioladen)
Chiasamen, Gojibeeren und Kiwischeiben zum Anrichten (nach Belieben)

1 Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Bananen schälen und Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.

2 Galbani Ricotta mit der Hälfte der Erdbeerscheiben, einem Drittel der Bananenscheiben, Acai-Fruchtpulver, Mandelmus und Agavendicksaft fein pürieren.

3 Ricotta-Acai-Mix gleichmäßig auf 4 Schüsseln verteilen, mit den restlichen Erdbeer- und Bananenscheibchen, Chiasamen, Gojibeeren und Kiwischeiben dekorativ anrichten.



Für Foodies

Acai-Pulver wird aus den Beeren von Kohlpalmen gewonnen. Die wertvollen Inhaltsstoffe stärken das Immunsystem und fördern den Stoffwechsel.

Über 130 Jahre italienischer Genuss

NR. 1 IN ITALIEN



1882 von Egidio Galbani in Norditalien gegründet, entwickelte sich Galbani nicht nur zur präferierten Käsemarke der Italiener, sondern ist aktuell auch weltweit die Nummer eins bei italienischem Käse.

GARANTIERTE QUALITÄT



Qualität und Kundenzufriedenheit haben bei Galbani erste Priorität. Wir haben den Anspruch, unseren Kunden Produkte höchster Qualität und besten Geschmacks anzubieten. Traditionelle Herstellungsmethoden, jahrzehntelange Erfahrung und engmaschige Kontrollen und Prüfsysteme vom Rohstoff bis zum Endprodukt sorgen dabei für die herausragende Qualität und den köstlichen Geschmack der Galbani Käsespezialitäten.

MEHR ALS 130 JAHRE TRADITION



Seit mehr als 130 Jahren steht die italienische Traditionsmarke Galbani mit ihrem breiten Käsesortiment für herausragende Qualität und hohe Käsekompetenz.
Egidio Galbani will eigentlich in die Fußstapfen seines Vaters als Schmied treten. Doch dann entdeckt er seine Leidenschaft für Käse und baut 1882 gemeinsam mit seinem Vater seine erste Käseproduktion auf.

Die Produktion wächst stetig und mit ihr auch der Erfolg: Der Ruf von Egidio und Davide Galbani und ihren Produkten geht über die italienischen Grenzen hinaus und ihre Käse werden bei den Messen in Brüssel, Paris und München ausgestellt und prämiert. Es ist der Beginn einer Karriere, die die Expansion ins Ausland und die Aufmerksamkeit gegenüber den Bedürfnissen der Kunden über die Grenzen hinweg zu ihrer Stärke gemacht hat.

ERFOLG AUF DER GANZEN LINIE



INNOVATIONSGEIST



1965 hatten die innovativen Käsemeister bei Galbani eine wunderbare Idee: Statt der bislang üblichen Birnen-Formen machten sie runde Mozzarellakugeln und legten sie mit Lake in eine versiegelte Verpackung. Die erste „moderne“ Version des Mozzarella stammt also von Galbani!


Dieser Sommer verdient die besten Zutaten.
·N°1 IN ITALIA·
-DAL 1882-
Galbani
Egidio Galbani
Hauptgewinn:
1 Roller
von minimoto.
Doppelte Gewinnchance!*
1 Roller von minimoto. & wöchentlich Küchen-Accessoires gewinnen!
Mehr Infos unter www.galbani.de
Mindestens 1 Galbani Produkt kaufen
Kassenbon auf Aktionsseite hochladen & an wöchentlicher Verlosung teilnehmen
Pro hochgeladenem Kassenbon automatisch auch Chance auf Hauptgewinn sichern
*Aktionszeitraum vom 14.05.2018 bis 19.08.2018.
Alle weiteren Teilnahmebedingungen unter www.galbani.de
Gewinn ähnlich Abbildung