

Galbani macht den Unterschied: Wie authentischer Fior di latte Deutschlands Haushalte bereichert und begeistert

Kehl am Rhein, 17. Dezember 2025 – Ein Lifestyle-Produkt mit Genussgarantie, ein exklusiver Hauch von Gourmetfreude für zu Hause: Mit Fior di latte hat Galbani in diesem Jahr ein Stück italienisches „Dolce Vita“ ins Kühlregal gebracht. Und ist damit unverwechselbar – weil er der einzige Anbieter in Deutschlands Lebensmittelmärkten ist, der auf eine besondere traditionsreiche Herstellungsweise setzt. So oder so: Eine echte Bereicherung für jede weihnachtliche Festtafel oder die anstehende Silvesterparty. Denn den Unterschied, man spürt, sieht und schmeckt ihn einfach.

Qualität, die Zeit braucht: Milchsäurebakterien statt Citronensäure

Was den Galbani Fior di latte Mozzarella so anders und außergewöhnlich macht? Das ist im Kern seiner Herstellung zu finden – ein Prozess, der Zeit, Sorgfalt und echtes Handwerk erfordert. Im Vergleich zum Standard-Mozzarella, der mit Säuerungsmitteln beziehungsweise Säureregulatoren wie Citronensäure produziert wird, setzt Galbani mit seinem Fior di latte Mozzarella auf eine traditionelle Rezeptur mit Milchsäurebakterien. Wie man einen traditionellen Fior di latte Mozzarella erkennt? Ganz einfach: Auf der Zutatenliste der Verpackung nachschauen, ob „Milchsäurebakterien“ angegeben werden.

Fior di latte – auf Deutsch „Blume der Milch“, das klingt wie pure Poesie. Sein Name allein verspricht frischen Geschmack und eine besonders milde, cremige Konsistenz. Dieser Mozzarella gilt als die traditionelle und klassische Form des Mozzarellas. So wie sie ursprünglich in vielen Regionen Süditaliens, von Bari bis Neapel, produziert wurde. Und eben heute mehr und mehr auch Deutschlands Küchen bereichert und begeistert.

Intensives Aroma und charakteristisch-cremige Textur

Die Herstellung folgt dem seit Jahrhunderten bewährten Pasta-Filata-Verfahren. Dabei wird Kuhmilch mit Milchsäurebakterien und Lab versetzt. „Die Milchsäurebakterien sorgen für eine langsame und natürliche Säuerung – ein Prozess, der beim Fior di latte etwa viermal so lang ist wie bei Standard-Mozzarella braucht. Es ist genau diese verlängerte Säuerungszeit, die dem Käse sein intensives Aroma und seine charakteristische weiche, cremige Textur verleiht“, sagt Jamila Busch, Brand Managerin bei Galbani.

Ohne Citronensäure, dafür mit Milchsäurebakterien – das Ergebnis mag nicht Wenige erstaunen: Ein rundum frischeres Produkt mit einem ausgeprägten Milchgeschmack, dessen Kugel sich im Mund wunderbar zart und saftig anfühlt. Jeder Galbani Fior di latte wird nach der gleichen originalen Rezeptur hergestellt, die auch für den italienischen Markt bestimmt ist. Eine Qualität, die man schmeckt – weil sie das italienische Lebensgefühl direkt nach Hause und auf den Teller bringt.

Drei Premium-Produktinnovationen für jeden Genussmoment

Ob als Antipasti, als Zutat für einen Caprese-Salat oder einfach nur mit etwas Olivenöl und Brot, in jedem Fall Genuss pur: Der Galbani Fior di latte Mozzarella Kugel 180g ist ein neuer frischer Premium-Mozzarella. Was ihn besonders macht: Seine sehr saftige und weiche Konsistenz. Sein intensiver, frischer Milchgeschmack ist typisch für einen authentischen Fior di latte. Präsentiert in einer hochwertigen Beutel-Verpackung, dem charakteristischen Ciuffo, ist er mit der traditionellen Form des italienischen Mozzarellas ein echter Hingucker im Kühlregal.

Und von dort findet der Fior di latte den Weg auf die Speiseteller: Deutschlands Konsument*innen – so eine Studie von Ipsos vom August 2024 – sind von dem genussvollen Newcomer angetan. Sie schätzen die hohe Qualität und das durchdachte Produktkonzept, was sich auch in der starken Kaufbereitschaft widerspiegelt.

Lieber Gratin oder Pizza? Dafür bringt Galbani zwei geriebene Mozzarella Fior di latte Produkte auf Deutschlands Teller. Die traditionelle Fior di Latte Mozzarella-Rezeptur verleiht dem Käse eine milchig-frische Note und eine unschlagbar cremige Textur, die sich perfekt für alle warmen Gerichte eignet. Ein weiterer Pluspunkt: Der Käse behält beim Backen eine helle Farbe und zieht herrlich lange Käsefäden – ideal eben für Pizzen, Aufläufe und vieles mehr.

Was ein Home Use Test (September 2024) vom Institut Ipsos bestätigt: Der geriebene Galbani Fior di latte Mozzarella übertrifft die Erwartungen. 234 Käufer*innen testeten die Produkte zuhause und zeigten sich höchst zufrieden. Der Begriff „Fior di latte“ kam ebenfalls sehr gut an. Die Kaufabsicht liegt sogar über der von Hauptwettbewerbern im Bereich geriebener Käse.

Pressekontakt

LACTALIS DEUTSCHLAND GmbH
Héloïse Demeuse
+49 7851 94 38 342
Heloise.DEMEUSE@de.lactalis.com

Burson GmbH
Ilka Glemit
+49 172 6849328
Ilka.Glemit@bursonglobal.com