



BUBALUS

Halbfester Schnittkäse aus reiner Büffelmilch, 25 Tage in Salzlake gereift, schnittfester und leicht bröckeliger Teig, würzig im Geschmack mit salzigen Noten.

Verwendung Die elastische und leicht bröckelige Konsistenz macht den Bubalus zu einem exquisiten Salatkäse. Die Kombinationsmöglichkeiten sind dabei vielfältig: zu Blattsalaten, Tomatensalaten oder gepaart mit Oliven und Antipasti. Auch kann er hervorragend zu warmen Speisen eingesetzt werden, wie zu mediterranen Aufläufen.

Herkunft	Karlovo/ Bulgarien
Milch	Büffelmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 48 %
Geschmack	würzig mit salziger Note
Lab	Lab austauschstoff
Kartoninhalt	0,200 kg x 12

