



## ■ ■ BUFALINA

Weichkäse aus Büffelmilch, 14 Tage in zarter Weißschimmelrinde gereift, porzellanfarbener, vollmundig cremiger Teig mit zartschmelzender Textur, Duft nach Heu und Blumenwiesen, feinwürziger sahniger Geschmack mit köstlicher Büffelmilchnote.

**Herstellung** Als Vorbild zur Bufalina diente der klassische französische Camembert. In der Käserei wollte man diesen allerdings noch weiter verfeinern mit den traditionellen Käsetechniken und modernen Methoden sowie mit lombardischer Büffelmilch und italienischer Käsekunst. Das Resultat ist ein vorzüglich cremiger Weichkäse mit zartem Schmelz und vollmundigem Aroma. Ein Weichkäse für Kenner und Genießer!

<b>Herkunft</b>	Lombardei / Italien
<b>Milch</b>	Büffelmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 64 %
<b>Geschmack</b>	vollmundig cremig und herzhaft würzig
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 0,250 kg x 4   150 g x 6
<b>Art.-Nr.</b>	424851   424854
<b>Weinempfehlung</b>	Trockene, leicht fruchtige Weißweine, Pinot Grigio, Vermentino

