



■ ■ CAPRELLA

Weichkäse aus Ziegenmilch, 14 Tage in zarter Weißschimmelrinde gereift, schneeweißer geschmeidiger Teig mit cremifizierender Textur, Duft nach Pilzen und Joghurt, mildes Ziegenmilcharoma mit leichter Würze und einem herzhaften Aroma mit langem Abgang und Noten nach Sauerrahm und gekochtem Spargel.

Herstellung Als Vorbild zur Caprella diente der klassische französische Camembert. In der Käserei wollte man diesen allerdings noch weiter verfeinern mit den traditionellen Käsetechniken und modernen Methoden sowie milder Ziegenmilch und italienischer Käsekunst. Ein Delikatesskäse für Kenner und Genießer!

Herkunft	Lombardei / Italien
Milch	Ziegenmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 56 %
Geschmack	mild würzige Ziegenmilchnote
Kartoninhalt	ca. 0,250 kg x 4
Art.-Nr.	424853
Weinempfehlung	Fruchtige Weißweine, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc

