



■ ■ I TRADIZIONALI - TRÜFFEL

Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, hellgelber Teig affiniert mit Stückchen vom schwarzen Trüffel und mit Aroma verfeinert, geschmeidig- elastische Textur, zartschmelzend am Gaumen, feinwürzig mit edler Trüffelnote und eleganten Schafmilchnuancen.

Trüffel "Die Trüffel ist fürwahr der Mozart der Pilze", sagt einst der italienische Komponist Gioacchino Rossini. Feinschmecker aus aller Welt sind von dem aromatischen Trüffelaroma begeistert, welches die Käsemeister dazu bewogen hat, den Tradizionali mit der aromatischen Trüffel zu kombinieren.

Herkunft	Marken/ Italien
Fett i. Tr.	mindestens 45%
Milch	Kuhmilch und Schafmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Reifung:	10 Tage
Geschmack	mild würzig mit edler Trüffelnote
Kartoninhalt	160 g x 8 egalisiert
Art.-Nr.	424957

