



BIO BUFALINA CASA DI PIETRO

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

Herstellung Als Vorbild zur Bio 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!

Herkunft	Lombardei / Italien
Milch	Bio Büffelmilch
Milchverarbeitung	Pasteurisiert
Fett i. Tr.	Mind. 64% Fett in Tr.
Geschmack	feinwürzig-Büffelnote
Reifung	14 Tage
Kartoninhalt	150g x 6
Art.-Nr.	424861

