HEIDERBECK

BIO VIGILIUS

Im „Vigilius“ vereinen sich beste Südtiroler Heumilch aus biologischem Anbau und traditionelles Käsehandwerk zum Geschmackserlebnis. Schnittkäse aus Bio- Kuh-Heumilch, mindestens 70 Tage gereift, hellgelber geschmeidiger Teig mit unregelmäßiger Lochung und feinem Schmelz. Geschmacklich überzeugt der „Vigilius“ durch eine feine Würze und feine Nuancen nach Heu. Ein wahrlich alpiner Käsegenuss.

Herkunft Der heilige Vigilius war Bischof von Trient und gilt als Patron von Südtirol, der die Errichtung zahlreicher Pfarreien und Kirchen veranlasste. Auch kleine Dörfer sind nach ihm benannt – so wie das charmante Bergdorf St. Vigil in Enneberg, das im Herzen der Südtiroler Dolomiten liegt und von einer herrlichen Naturkulisse umgeben ist. Von keinem geringeren Ort als diesem bezieht die Mila Teile ihrer Bio-Heumilch, die sie für die Herstellung des „Vigilius“ verwenden.

Herkunft	Südtirol | Italien
Milch	Bio Kuh-Heumilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Reifung	70 Tage
Fett i. Tr.	mind. 50% Fett in Tr.
Geschmack	feinwürzige Noten mit Nuancen nach Heu
Kartoninhalt	1 x ca. 9 kg | 1 x ca. 4,5 kg | 8x 150g
Art.-Nr.	421574 | 421575 | 2440065

www.heiderbeck.com