



Juli 2022

Aktionszeitraum
01.07.2022 bis 29.07.2022





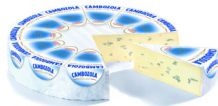
ArtNr.: **1496** **CAMBOZOLA FINESSE** 70% RL 14 VP 1 Rohmilch
Deutschland 2,2 kg VKE kg **VB Nein** Bi

Kuhmilch pasteurisiert Weichkäse /
Mild-würziger Weichkäse, mit Blauschimmeladern durchzogen.
Leicht weicher Teig, bis leicht cremig.
Mild-würziger Geschmack, eine leicht säuerliche Note kann möglich sein.
Lactosefrei.



ArtNr.: **1540** **CAMBOZOLA CLASSIC** 70% RL 14 VP 1 Rohmilch
Deutschland 2,2kg VKE kg **VB Nein** Bi

Kuhmilch pasteurisiert Weichkäse / Blauschimmel
10-20 Tage gereift.
Sein unwiderstehlich sahniger Geschmack hat ihn zum beliebtesten Weichkäse mit Blauschimmel in der Käsetheke gemacht.
Cremig, guter Schmelz.
Mild-würzig, leicht süßlich im Geschmack.
Lactosefrei.



ArtNr.: **1542** **CAMBOZOLA BALANCE** 55% RL 14 VP 1 Rohmilch
Deutschland 1,4kg VKE kg **VB Nein** Bi

Kuhmilch pasteurisiert Weichkäse / Blauschimmel
Weichkäse mit weißem Edelschimmel.
Cambozola hat einen unwiderstehlich sahnigen Geschmack.
Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: **1545** **ROUGETTE LANDKÄSE** 70% RL 14 VP 1 Rohmilch
Deutschland 2kg VKE kg **VB Nein** Bi

Kuhmilch pasteurisiert Weichkäse / Rotkultur
Fein-würziger Landkäse - natürlich gereift. Der unverwechselbare Geschmack und die besondere Cremigkeit machen ihn zu einem Hochgenuss für Rotkultur-Kenner und Einsteiger. Die appetitliche rot-weiße Rinde verleiht ihm seine charakteristische Note.
Kein Gluten vorhanden. Lactosefrei.



ArtNr.: **1560****CAMBOZOLA GRAND NOIR**60% RL 23 VP 1 Rohmilch

Deutschland

2,5 kg VKE kg **VB Nein** Bi

Kuhmilch pasteurisiert

Weichkäse

/

Umhüllt mit schwarzem Wachs.

Teig von dunkelgrünen oder blauen Schimmeladern durchzogen.

Erkennbare Durchlöcherung für das Pilzwachstum. Mit zunehmender Reife kann sich zwischen Käsoberfläche und Wachsicht Feuchtigkeit bilden.

Lactosefrei.

ArtNr.: **1600****MONTAGNOLO**70% RL 14 VP 1 Rohmilch

Deutschland

2,0kg VKE kg **VB Nein** Bi

Kuhmilch pasteurisiert

Weichkäse

/

Blauschimmel

Premium Blaukäse.

Durch das spezielle Kaltreifungsverfahren entwickelt sich sein einzigartiger cremiger und feinwürziger Geschmack. Ein Geschmack nicht nur für Blauschimmelkäse-Liebhaber.

Lactosefrei. Glutenfrei.