



# Mai 2024

**Aktionszeitraum**  
**02.05.2024 bis 31.05.2024**



**Weichkäse**

ArtNr.: **1496**    **CAMBOZOLA FINESSE**    70%    RL    14    VPE    1    BIO    Nein  
 Deutschland    2,2 kg    VKE    kg    **VB**    **Nein**    Heumilch    Nein

Kuh    Pasteurisiert    Weichkäse    /

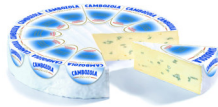
Eine raffinierte Genusskreation aus herrlich cremigem Weichkäse mit blauen Edelkulturen und einer feinen Knoblauchnote. Lactosefrei.



ArtNr.: **1540**    **CAMBOZOLA CLASSIC**    70%    RL    14    VPE    1    BIO    Nein  
 Deutschland    2,2kg    VKE    kg    **VB**    **Nein**    Heumilch    Nein

Kuh    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    VPE    1    BIO    Nein  
 Deutschland    1,4kg    VKE    kg    **VB**    **Nein**    Heumilch    Nein

Kuh    Pasteurisiert    Weichkäse    Blauschimmel

Weichkäse mit weißem Edelschimmel. Cambozola hat einen unwiderstehlich sahnigen Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: **1545**    **ROUGETTE LANDKÄSE**    70%    RL    14    VPE    1    BIO    Nein  
 Deutschland    2kg    VKE    kg    **VB**    **Nein**    Heumilch    Nein

Kuh    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.



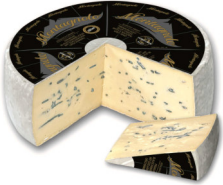
**Weichkäse**

ArtNr.: <b>1560</b>	<b>CAMBOZOLA GRAND NOIR</b>	<b>60%</b>	<b>RL</b>	<b>23</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
<b>Deutschland</b>		<b>2,5 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>Nein</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



**Kuh** **Pasteurisiert** **Weichkäse** /  
 Umhüllt mit schwarzem Wachs. Teig von dunkelgrünen oder blauen Schimmeladern durchzogen. Erkennbare Durchlöcherung für das Pilzwachstum. Mit zunehmender Reife kann sich zwischen Käseoberfläche und Wachsicht Feuchtigkeit bilden. Lactosefrei.

ArtNr.: <b>1600</b>	<b>MONTAGNOLO</b>	<b>70 %</b>	<b>RL</b>	<b>14</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
<b>Deutschland</b>		<b>2,0kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>Nein</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



**Kuh** **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.