



Dezember 2025

Aktionszeitraum
01.12.2025 bis 31.12.2025



ArtNr.: 0866	IORELLA DI TOMINO	68%	RL	14	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		1,2 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh Pasteurisiert Weichkäse /



Diese verführerische Weichkäsespezialität in außergewöhnlicher Blütenform verbindet unter ihrem reinweißen Mantel raffiniert-sanfte Cremigkeit und sahnig-frischen Schmelz. Sieben ringförmig angeordnete Käselaiabchen bilden diese Käsespezialität. Jedes Blütenblatt reift für sich langsam von außen nach innen. Auf diese Weise entsteht unter der reinweißen Oberfläche im Inneren ein harmonisches Miteinander zwei verschiedener Konsistenzen: sahnig-frischer Schmelz, der mit zunehmender Reife in eine sanfte, besondere Cremigkeit übergeht. Lactosefrei. Mit einem Beutel Blütenmischung (2g) geliefert. Lactosefrei.

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

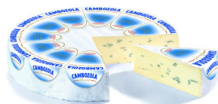
Kuh Pasteurisiert Weichkäse /



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	JA	Heumilch	Nein

Kuh Pasteurisiert Weichkäse Blauschimmel



Verführerischer Genuss auf leichte Art – mit nur 28 % Fettgehalt. Die exquisite Würze des Blauschimmels harmonisiert perfekt mit dem cremigen Geschmack und bietet ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Dieser Käse ist die ideale Wahl für Käseliebhaber, die auch in einer modernen, ausgewogenen Ernährung nicht auf Genuss verzichten möchten. Lactosefrei. Glutenfrei.



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



Kuh

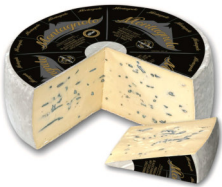
Pasteurisiert

Weichkäse

Blauschimmel

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	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		2,0kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



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.