



■ ■ BUFALINA

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

Herstellung Als Vorbild zur 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	Büffelmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 64 %
Geschmack	vollmundig cremig und herzhaft würzig
Kartoninhalt	ca. 0,250 kg x 4 150 g x 6
Art.-Nr.	424851 424854
Weinempfehlung	Trockene, leicht fruchtige Weißweine, Pinot Grigio, Vermentino

