



## ■ ■ BUFALINA AL TARTUFO

Der Bufalina al tartufo ist ein handwerklich hergestellter Käse aus Büffelmilch in weißer Naturrinde, der wenige Tage reift. Sein hellelfenbeinfarbener Teig ist mit Trüffel affiniert, das verleiht dem Käse einen vollaromatischen Geschmack mit einer feinwürzigen Büffelmilchnote und edlem Trüffelaroma.

### Italienischer Weichkäse

Die Innovationskunst von italienischen Käsemeistern zeigt sich vor allem in der Herstellung von Weichkäse. Der Weichkäse wird mit modernen Methoden und Techniken produziert. Die Weichkäsesorten von Casa di Pietro sind durch die Herstellung besonders cremig.

<b>Herkunft</b>	Lombardei / Italien
<b>Milch</b>	Büffelmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 64 %
<b>Geschmack</b>	vollaromatisch, feinwürzig
<b>Kartoninhalt</b>	150 g x 6
<b>Art.-Nr.</b>	424860

