



Bio-Käse-Kiste mit 5 Spezialitäten (750g)

Freuen Sie sich auf wechselnde Spezialitäten aus ganz Europa.

Bio-Käse ist ein Naturprodukt - deshalb können sich die Sorten je nach Verfügbarkeit kurzfristig ändern.



2x Weichkäse

z.B. **Saint Marcellin IGP, franz. Weichkäse, Kuh, 50%, thermisiert**
Aromatisch, fruchtig, erinnert an Zartbitterschokolade. Erstmals tauchte der Saint Marcellin im Jahre 1461 am Hofe Ludwig des XI auf. Zu Beginn der Reifung des Käses entwickeln sich Hefen und der Käse bekommt seine runzelige Haut. Danach entwickelt sich ein zarter Edelschimmel. Im Ofen geschmolzener Saint Marcellin harmoniert gut zu Salzkartoffeln, Rösti und gekochtem Gemüse.



Hersteller: franz. Käserei Region Rhone-Alpes FR-BIO-01

Zutaten: Kuhmilch, Salz, tier. Lab, Milchsäurekulturen, Reifungskulturen

Allergene: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

oder Briquette de Neufchâtel AOP, Petit Munster AOP Géromé, Petit Camembert Main'Or, Flocon de Savoie, uvm..

1x Blauschimmelkäse

z.B. Roquefort Papillon AOP, Blaue Kornblume oder Mini Bleu de Bourgogne

1x Schafs- oder Ziegenkäse

z.B. Schlierbacher Schafscamembert, Bûche de Chèvre, Brebis (Pérail, uvm...)

1x Hartkäse

z.B. Red Leicester, Zillertaler Bergkäse, Emmentaler AOP, Kinderdijk Gouda Jung, Alpenstolz, uvm...

Wir freuen uns auf Ihren Einkauf auf:

shop.adam-theis.de

Aktuelle Informationen auch auf: www.adam-theis.de

