

Aktionszeitraum 10.11.2025 bis 28.11.2025



Bergdiamant





Schnittkäse aus bester Schweizer Alpenmilch, mindestens 4 Monate gereift, feste mit Rotkulturen gepflegte Naturrinde, hellgelber, geschmeidiger Teig mit vereinzelter, kleiner Lochung, cremige Textur, delikates Aroma, feinwürzig im Geschmack, Kanton St. Gallen mind. 50 % Fett i. Tr., ca. 7,0 kg x 1

Art.-Nr.: 3686 **Bestellung / Stück**

Preis:

Casu Sardu







Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, bäuerliche Herstellung, zwischen 5 und 8 Monaten gereift, Rinde mit Olivenöl und Pflanzenasche gepflegt, fester, leicht körniger Teig, delikates Schafmilcharoma, kräftig und würzig im Geschmack, Sardinien mind. 50 % Fett i. Tr., ca. 3,0 kg x 1

Art.-Nr.: 9717049 **Bestellung / Stück**



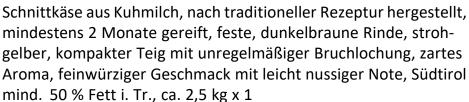
Preis:



Ortler







Art.-Nr.: 3692 **Bestellung / Colli**

Preis:

Scamorza Affumicata

Preis:







Pasta filata Käse aus Kuhmilch, langsam und natürlich feinaromatisch geräuchert, 14 Tage gereift, gold-gelbe Rinde, elastischer, schnittfester Teig, zart-rauchiges Aroma, mild im Geschmack, kalt und warm ein Genuss! Aus der Lombardei mind. 40 % Fett i. Tr., 300 g x 4

Art.-Nr.: 1504 **Bestellung / Colli**

