



Scamorza affumicata BIO

Cà Verde Bio Soc. Coop. Agricola
Valpolicella, I

Dieser Scamorza affumicata ist etwas vom Besten, was es an geräuchertem Käse gibt. Er wird aus BIO Milch im Gebiet vom Valpolicella, 30km oberhalb von Verona, in einer wunderbaren Fattoria hergestellt. Das zum Räuchern verwendete Buchenholz, das um die Käserei wächst, gibt dem Käse ein schönes, natürliches Raucharoma.

Daten

Artikelnummer: **8311**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
pasteurisiert

Festigkeit: **weich**

Reifezeit: **2 Wochen**

Gewicht: **350g**

Fett i. Tr.: **44%**

Äusseres: **Geräuchert**

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:

Lab: **tierisch**