



Biologischer



Ziegenkäse

Trüffel

www.quesosdecati.com

AGRICULTURA ECOLÓGICA, SISTEMA DE CONTROL CE
CÓDIGO DE AUTORIDAD DE CONTROL: ES-VA-AE



www.quesosdecati.com

TRÜFFEL

FORMAT - Serviettenform, vollständig von Hand hergestellt
MILCH - Pasteurisierte Ziegenmilch aus ökologischer
Landwirtschaft

ABMESSUNGEN UND GEWICHT - 500 g - *1100 g

REIFUNG - 20 Tage - RINDE - Sehr dünn mit Trüffel Flecken

PASST ZU - Sekt und im Fass vergorenem Champagner

MASSE - Handgepresst, fest und halbweich, mit Trüffelstücken

TEXTUR - Fest und halbweich mit kleinen Bruchlöchern

GERUCH - Mild milchig, süße, ausgeglichene Würze, perfekt
abgestimmt auf die Trüffel

GESCHMACK - Aromatische Säure, Anklang an Nüsse, subtiler
schwarzer Trüffel im Hintergrund

Verpackungseinheit 4 Stück (400-500 g.) 2 Stück (1100 g.)



PREMIO MEJOR
QUESO DE CABRA
C. VALENCIANA



Quesos de Cati - C/ Hospital s/n.- Tel/Fax: (00 34) 964 409 092
info@quesosdecati.com - Catí 12313 - Castellón - España

