



■ ■ MUCCHINA

Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage in zarter Weißschimmelrinde gereift, elfenbeinfarbener, vollmundig cremiger Teig mit zartschmelzender Textur, Duft nach Sauerrahm und Hefe mit buttrigen Noten, feinwürziger Geschmack mit köstlichen Champignonnoten und leichten Nuancen nach Maroni und Malz.

Herstellung Als Vorbild zur Mucchina diente der klassische französische Camembert. In der Käserei wollte man diesen allerdings noch weiter verfeinern mit den traditionellen Käsetechniken und modernen Methoden sowie mit lombardischer Kuhmilch und italienischer Käsekunst. Das Resultat ist ein vorzüglich cremiger Weichkäse mit zartem Schmelz und vollmundigem Aroma. Ein Weichkäse für Kenner und Genießer!

Herkunft	Lombardei / Italien
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 58 %
Geschmack	vollmundig würzig mit feinen Champignon Nuancen
Kartoninhalt	ca. 0,250 kg x 4
Art.-Nr.	424850
Weinempfehlung	Trockene Weißweine, Sauvignon Blanc oder Chardonnay

