



Schafstomme mit Trüffel

Herkunftsland	Frankreich
Region	Hélette, Nouvelle-Aquitaine
Marke	Agour
Produktart	Hartkäse
Gewicht	ca. 750g
Tierart	Schaf
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mind. 2 Monate
Artikelnummer	215009



Aussprache

Pötih Trüf

Dieser Schafskäse mit Sommertrüffel entfaltet seine Vielseitigkeit in vollem Maße. Nach einer zweimonatigen Reifezeit verbindet er die klassischen Attribute eines reinen Schafskäses mit der verlockenden Nuance erlesener Sommertrüffel. Die weiche, zartschmelzende Textur und die natürliche Rinde verleihen diesem Käse ein unvergleichlich luxuriöses Flair.

Unser Partner Agour setzt auf ein nachhaltiges Agrarmodell, das die Artenvielfalt und Qualität in den Vordergrund stellt. Jedes Produkt ist ein Botschafter des Baskenlandes und der Gascogne, repräsentiert die reiche Tradition und Authentizität dieser Regionen in ganz Frankreich.

Unsere Empfehlung:

Genießen Sie ihn als Highlight auf Ihrer Käseplatte, schneiden Sie hauchdünne Scheiben für Sandwiches oder verfeinern Sie Ihre Lieblingspasta mit diesem Luxuskäse. Das exquisite Aroma wird Ihre Sinne verwöhnen und Ihre kulinarischen Kreationen auf ein neues Level heben. Tauchen Sie ein in ein Geschmackserlebnis, das Ihren Gaumen verführt und Ihre kulinarische Reise bereichert.



Marken- & Gütesiegel

