



Original spanischer

Tartufo Especialidad - Spanischer Schafskäse mit Trüffeln



Herkunftsland	Spanien
Region	Salamanca
Hersteller	La Antigua
Produktart	Hartkäse
Gewicht	ca. 3,2 kg
Tierart	Schaf
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	mindestens 3,5 Monate

Schafsmilchkäse hergestellt von Schafsrohmilch und weißen Trüffeln aus dem italienischen Piemont.

Hergestellt aus Schafsrohmilch und echten Sommertrüffeln aus dem italienischen Piemont zeichnet sich dieser Käse durch seine einzigartigen und köstlichen Noten aus. Es handelt sich bei diesem Käse um ein absolut natürliches Produkt - ohne Zusatz von Konservierungs- oder Aromastoffen. Die Reifezeit von mindestens 3,5 Monaten unterstreicht das natürliche Aroma der Trüffel. Schlussendlich ein traditioneller spanischer Schafskäse, der Ihrem Gaumen einen authentischen Geschmack bietet.