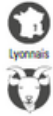


Josef-Wassermann-Str. 50
D- 86316 Friedberg/Bayern
Tel. 0821/66080 Fax 0821/661243
www.weidner.de

Wir stellen vor...



November 2022



CHÈVRE ROUSSE D'ARGENTAL [schäwr russ darschangtal]

Eine Kreation unseres Käsemeisters.
Der Chèvre Rousse d'Argental erweitert das Sortiment Argental: als Bruder des berühmten Chèvre d'Argental, weist aber diese Neuheit eine **hübsche orangefarbige Rinde** auf. Er reift **zwei Wochen** lang. Je länger ist die Reifung, desto geschmeidiger, cremiger und leicht zum Aufstreichen wird sein Teig. Der Geschmack entwickelt sich, ohne jedoch zu kräftig zu werden. Er bietet ein **feines, mildes und sehr cremiges Aroma**.

Art. 20735 Mind. 45% Fett i. Tr., 1 kg x 1

New!

Art. 20735
Chèvre Rousse d'Argental 45%
Stück ca. 1 kg

Französischer Weichkäse aus
Ziegenmilch mit orangefarbener Rinde,
Cremiger Käseteig, feines, mildes Aroma

2 Wochen gereift

Empfehlung des
Weidner Käse – Teams!



Mehr als nur
Käse!!!



Ein Käse mit
flüssigem Kern dank
dem Reifeprozess

R = Rohmilch

Preise freibleibend - Aktionspreise gültig solange Vorrat reicht !
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen
unter www.weidner.de/agb