

# MOSTVIERTLER KÄSEMANUFAKTUR



## KÄSESPZIALITÄTEN AUS DER SCHLOSSKÄSEREI WOLFPASSING

Der Bio-Käse aus der Schlosskäserei Wolfpassing bringt alle Voraussetzungen mit sich, Weltmeister zu werden.

In Handarbeit gefertigt werden die Käsespezialitäten liebevoll großgezogen. Jeder Handgriff sitzt perfekt und lässt jeden Käselaib zu einem Unikat werden – von der Bio- Rohmilch bis zum fertigen Spitzenprodukt.

## DIE QUALITÄT KOMMT NICHT VON UNGEFÄHR

Jeder einzelne Schritt in der Produktionskette muss bedingungslos den hohen Anforderungen der Frischespezialisten von NÖM gerecht werden. Unsere Rohstoffe, allen voran die täglich frische

Bio-Milch stammt von einem der 520 NÖM-Biobauern aus unmittelbarer Umgebung. Dabei setzt NÖM auf liebevolle Pflege in kleinen Herden, Laufstallhaltung oder mindestens 120 Tage Auslauf und Weide und höchste Hygiene- und Gesundheitsstandards.

## DER FEINE GESCHMACK ÜBERZEUGT DEN GAUMEN

Die Geschmacksvielfalt lässt die Herzen der Käsefans höher schlagen. Von cremig-mild bis würzig-kräftig, für jeden Gusto findet sich ein Stück Käse in Perfektion. Bewährte Rezepte wurden neu interpretiert und zu einem neuen Sortiment geführt.



5x 160G STÜCK  
65% F.I.T.

### MOSTVIERTLER KÄSEMANUFAKTUR CAMEBERT BIO „DER MILDE LEOPOLD“

Dieser Weichkäse wird aus pasteurisierter Bio-Milch hergestellt und reift ca. 8-10 Tage. In dieser Zeit bekommt seine Oberfläche einen schönen weißen Edelschimmelflaum. Sein Aroma geht vom leicht säuerlichen bis hin zum champignonartigen Geschmack, je nach Alter.



1 LAIB = 6 KG,  
1/2 LAIB = 3KG,  
1/4 LAIB = 1,5 KG,  
180 G STÜCK  
45% F.I.T.

### MOSTVIERTLER KÄSEMANUFAKTUR GOUDA BIO MILD „DIE EDLE SOPHIE“

Dieser Gouda wird aus pasteurisierter Bio-Milch und mittels Folienreife hergestellt. Sein Teig ist von geschmeidiger, schnittfester Konsistenz. Sein Geschmack ist mild.



1 LAIB = 6 KG,  
1/2 LAIB = 3KG,  
1/4 LAIB = 1,5 KG,  
180 G STÜCK  
50% F.I.T.

### MOSTVIERTLER KÄSEMANUFAKTUR BERGKÄSE BIO „DER FEINE HEINRICH“

Dieser Hartkäse wird aus thermisierter Bio-Milch hergestellt. Seine Oberfläche ist mit Rotschmiere behandelt. Reifezeit ca. 3-12 Monate. Je nach Alter wird sein Aroma intensiver, kräftiger und würziger.