



CREMIGER BERGKÄSE

100% Rohmilch Schafskäse



www.fonseca-gmbh.com
info@fonseca-gmbh.com



lacticiniospaiva.pt

Der cremige Bergkäse

“Quejo de Ovelha“



Schaf Rohmilchkäse, gewonnen durch langsamen Gerinnungsverlust nach Gerinnung der rohen Schafsmilch durch Distelenzyme (*Cynara Cardunculus*). Handgefertigt.

Es wird aus der reinsten Milch der portugiesischen Grenzregionen „Beiras“, wo sich das höchste Gebirge Portugals namens “Serra da Estrela“ befindet, hergestellt und zeigt ein weiches, sauberes und leicht angesäuertes Bouquet.

Es besteht aus einer butterartigen, gut gebundenen, cremigen Paste mit einer strahlenden strohgelben Farbe.

Passt perfekt zu einem Tapas Moment in Begleitung von einem Weiss-/Rotwein oder als feines Dessert mit Quittenmarmelade und natürlich Portwein.



Flavours that make smiles.



PRODUTO DE
PORTUGAL

FONSECA GMBH

Pfaffenhäule 4, D-78224 Singen

Tel. +49 (0)7731 - 90 95 90, Fax +49 (0)7731 - 90 95 990

info@fonseca-gmbh.com, www.fonseca-gmbh.com