



# KÄSESPEZIALITÄTEN

## AUS DER MOSTVIERTLER KÄSEMANUFAKTUR



**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-kraftig, für jeden Gusto findet sich ein Stück Käse in Perfektion. Bewährte Rezepte wurden neu interpretiert und zu einem neuen Sortiment geführt.





**Mostviertler Käsemanufaktur**

*Camembert mild bio  
„Der milde Leopold“*

160 g

65 % Fi.T. | BE=Karton zu 5 Stück  
Art.-Nr. 13421



**Mostviertler Käsemanufaktur**

*Gouda mild bio  
„Die edle Sophie“*

Erhältlich in folgenden Einheiten: 1 Laib = 6 kg,  
1/2 Laib = 3kg, 1/4 Laib = 1,5 kg, 180 g Stück

45 % Fi.T. | BE=1 Stück  
Art.-Nr. 13474



**Mostviertler Käsemanufaktur**

*Typ Bergkäse bio  
„Der feine Heinrich“*

Erhältlich in folgenden Einheiten: 1/2 Laib = 3kg,  
1/4 Laib = 1,5 kg, 180 g Stück

45 % Fi.T. | BE=1 Stück  
Art.-Nr. 13464



**Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!**

Telefon: 01 / 688 80 60 | Fax: 01 / 688 80 60 - 15 | [bestellungen@noem-gast.at](mailto:bestellungen@noem-gast.at)

nöm Gast Lebensmittel GmbH, Murbangasse 2, 1100 Wien

[www.noem-gast.at](http://www.noem-gast.at)