



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 Käse laib 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

€ 23,61

Preis pro Kilo



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

€ 11,69

Preis pro Kilo



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

€ 14,69

Preis pro Kilo



Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Telefon: 01 / 688 80 60 | Fax: 01 / 688 80 60 - 15 | bestellungen@noem-gast.at

nöm Gast Lebensmittel GmbH, Murbangasse 2, 1100 Wien

www.noem-gast.at