

MONTI PORCINI

Cremig, würzig & tief verwurzelt. Was zuerst wie ein sanfter Rahmkäse erscheint, offenbart schon bald seine zweite Natur: das feine, natürliche Aroma echter Steinpilze. Geschmack mit Tiefe – wie ein Spaziergang im Schatten alter Bäume.



MONTI PORCINI

Geschichte

In einer Welt, wo Handwerk zählt und Zeit Geschmack schafft, wacht er über die Geheimnisse der Reifung: Monti Porcini – der alte Weise aus dem Wald. Kein König, kein Zauberer, aber ein Kenner der Natur und ihrer Aromen.

Monti Porcini vereint das Beste aus zwei Welten: cremiger Rahmhalbhartkäse, hergestellt in traditioneller Handarbeit und der tief-aromatische Charakter edler Steinpilze.

Mit 2% echten Steinpilzen verfeinert und mindestens 60 Tage gereift, entsteht ein Käse von unverwechselbarem Geschmack: weich und vollmundig, mit einer feinen Würze und der typischen Pilznote, die subtil nachklingt – wie ein Flüstern aus dem Wald. Ein Käse mit Charakter, Tiefe und Seele. Ganzjährig verfügbar. Und jedes Mal aufs Neue ein Erlebnis.

Verkaufsargumente

- Mit 2% echten Steinpilzen – natürlich, intensiv, harmonisch.
- Cremiger Rahmhalbhartkäse, traditionell hergestellt.
- 60 – 90 Tage gereift, mit ruhiger Hand gepflegt.
- Ideal für die Käseplatte, Apéro oder warme Küche.
- Erfahrenes Käserhandwerk trifft auf aromatische Tiefe.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Energie	1699 kJ / 406 kcal
Fett	34.90 g
davon gesättigte Fettsäuren	25.00 g
Kohlenhydrate	< 0.50 g
davon Laktose	< 0.10 g
Eiweiss	23.00 g
Salz	1.77 g

- **Rahmhalbhartkäse**
- **mit 2% echten Steinpilzen**
- **mind. 60 Tage gereift**
- **F.i.T. mind. 56%**