

BIO-KÄSE

Wavreumont Ziege

Belgien

Ziegenmilch, pasteurisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: **Milch**

BIO

Wavreumont Ziege

Art. 30053 · Bioferme

Wavreumont aus Ziegenmilch von Bioferme in Belgien. Unter seiner rötlichen Naturrinde hat er einen würzig-nussigen Geschmack mit feiner Ziegennote.

Zutaten: MILCH*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 3 Wochen
EU-Bio · BE-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Wavreumont Ziege

Belgien

Ziegenmilch, pasteurisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: **Milch**

BIO

Wavreumont Ziege

Art. 30053 · Bioferme

Wavreumont aus Ziegenmilch von Bioferme in Belgien. Unter seiner rötlichen Naturrinde hat er einen würzig-nussigen Geschmack mit feiner Ziegennote.

Zutaten: MILCH*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 3 Wochen
EU-Bio · BE-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Wavreumont Ziege

Belgien

Ziegenmilch, pasteurisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: **Milch**

BIO

Wavreumont Ziege

Art. 30053 · Bioferme

Wavreumont aus Ziegenmilch von Bioferme in Belgien. Unter seiner rötlichen Naturrinde hat er einen würzig-nussigen Geschmack mit feiner Ziegennote.

Zutaten: MILCH*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 3 Wochen
EU-Bio · BE-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Wavreumont Ziege

Belgien

Ziegenmilch, pasteurisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: **Milch**

BIO

Wavreumont Ziege

Art. 30053 · Bioferme

Wavreumont aus Ziegenmilch von Bioferme in Belgien. Unter seiner rötlichen Naturrinde hat er einen würzig-nussigen Geschmack mit feiner Ziegennote.

Zutaten: MILCH*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 3 Wochen
EU-Bio · BE-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026