

BIO-KÄSE

**Wavreumont Schaf**

Belgien

Schafmilch, pasteurisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab

Allergen: **Milch**

BIO

## Wavreumont Schaf

**Art. 30054 · Bioferme**

Wavreumont aus Schafmilch von Bioferme in Belgien. Er reift mit rötlicher Naturrinde und schmeckt würzig-sahnig.

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

**Reife:** mind. 3 Wochen
EU-Bio · BE-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

**Wavreumont Schaf**

Belgien

Schafmilch, pasteurisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab

Allergen: **Milch**

BIO

## Wavreumont Schaf

**Art. 30054 · Bioferme**

Wavreumont aus Schafmilch von Bioferme in Belgien. Er reift mit rötlicher Naturrinde und schmeckt würzig-sahnig.

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

**Reife:** mind. 3 Wochen
EU-Bio · BE-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

**Wavreumont Schaf**

Belgien

Schafmilch, pasteurisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab

Allergen: **Milch**

BIO

## Wavreumont Schaf

**Art. 30054 · Bioferme**

Wavreumont aus Schafmilch von Bioferme in Belgien. Er reift mit rötlicher Naturrinde und schmeckt würzig-sahnig.

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

**Reife:** mind. 3 Wochen
EU-Bio · BE-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

**Wavreumont Schaf**

Belgien

Schafmilch, pasteurisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab

Allergen: **Milch**

BIO

## Wavreumont Schaf

**Art. 30054 · Bioferme**

Wavreumont aus Schafmilch von Bioferme in Belgien. Er reift mit rötlicher Naturrinde und schmeckt würzig-sahnig.

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

**Reife:** mind. 3 Wochen
EU-Bio · BE-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026