

BIO

BIO-KÄSE

Wavreumont Schaf

Belgien

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

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

BIO-KÄSE

Wavreumont Schaf

Belgien

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

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

BIO-KÄSE

Wavreumont Schaf

Belgien

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

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

BIO-KÄSE

Wavreumont Schaf

Belgien

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

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