

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. Von Natur aus laktosefrei. Geschmack mit Tiefe – wie ein Spaziergang im Schatten alter Bäume.



NEU
ERHÄLTlich

2026

FRAGEN SIE IHREN GROSSHÄNDLER.

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.

