

Le Baron

würzig vollendet

Hartkäse, vollfett
mind. 9 Monate gereift

Neu auch in Filetstücken
vakuumiert



Den Le Baron als eckigen Käse mit den Massen 30x30 cm liefern wir Ihnen auch in Filetstücken mit den Massen 30x15 cm oder 30x10cm, vorne und hinten entrindet



Die ganzen Laibe können Sie wie in den Abbildungen dargestellt schneiden. Mit der gezeigten Schnitttechnik bekommt der Konsument jeweils nur Stücke mit einem angemessenen Rindenanteil.



Hier wird der Käse in der Mitte in 2 Stücke geschnitten; die vorderen Rindenteile werden weggeschnitten.

Sie können den Käselaub auch in 3 Filet schneiden, die vorderen Rinden entfernen und dann die entsprechenden Stücke schneiden.

BODENSEEKÄSE

+ SCHWEIZ

Romanshorneerstrasse 253, CH-8580 Amriswil
T 0041 71 841 80 44 F 0041 71 841 55 44
info@bodensee-kaese.ch
www.bodensee-kaese.ch