



# Le Baron harmonisch vollendet

Le Baron wird in der Käserei Studer AG in Hatswil aus silofreier frischer Rohmilch nach einem alten, traditionellem Verfahren hergestellt. Er ist der ganz besondere Käse mit einer Reifungszeit von mindestens 12 Monaten. Durch die lange Pflege und Reifung bekommt er ein ganz besonders volles und würzig harmonisches Aroma mit einem feinen Muskat Geschmack.



Thomas Studer, Martin Egli und Daniel Studer sind eidg. dipl. Käsereimeister und sie sind für die Qualität der Produkte verantwortlich

## Spezifikation

Hartkäse, vollfett aus naturbelassener frischer Milch  
eckige Form mit 30 x 30 cm, Höhe 8 bis 9 cm

Das Gewicht liegt zwischen 6 und 8 kg

Die Reifezeit beträgt mindestens ca 10 Monate und sie erfolgt durch die natürliche Schmierebildung. Die Rinde ist natürlich rötlich braun, der Käseteig etwas fest und mürbe.

Gehaltswerte in 100g Käse:

Wasser 34g, Fett 33g, Fit 50g,

Mineralstoffe 4,0g

379 kcal, 1580 kJ

Käserei Nr. 5228

## BODENSEEKÄSE



Romanshornstrasse 253, CH-8580 Amriswil  
T +41 71 414 54 14 F +41 71 414 54 15  
info@bodensee-kaese.ch  
[www.bodensee-kaese.ch](http://www.bodensee-kaese.ch)