

BODENSEEKÄSE

+ SCHWEIZ

TRADITION MIT HERZ



Rote Hexe

ZART, WÜRZIG

Die zart schmelzende Rote Hexe öffnet die Tore in eine einzigartige Geschmackswelt. Durch ihr spezielles Erscheinen ist sie nicht nur ein Hingucker in der Käsetheke, sondern überzeugt auch mit ihrem weich-würzigen Aroma. Die Rote Hexe ist eine Gaumenfreude auf jeder Käseplatte. Tauchen Sie ein in eine neue Geschmackswelt.

Herstellung: mit Rohmilch – Reifungszeit: 4 bis 5 Monate – Geschmack: zart, würzig

Form: Laibe, 30 cm Durchmesser – **Gewicht** 6 bis 7 kg – **Rinde:** natürliche Schmierebildung

Fit: 55% Fett in der Trockenmasse