

BODENSEEKÄSE

+ SCHWEIZ

TRADITION MIT HERZ



Bodenseekäse

MILD, AROMATISCH

Der Bodenseekäse ist ein besonders milder und aromatischer Käse. Er wird mit frischer Rohmilch aus der nahen Umgebung hergestellt und rund acht Wochen gereift. Käsekenner schätzen den Bodenseekäse als Spezialität auf jeder Käseplatte, als beliebten Dessertkäse oder als Grundlage für die kalte und warme Küche.

Herstellung: mit Rohmilch – Reifungszeit: 2 Monate – Geschmack: mild, aromatisch

Form: Laibe, 35 cm Durchmesser – **Gewicht** 4,5 kg – **Rinde:** natürliche Schmierebildung

Fit: 54% Fett in der Trockenmasse

BODENSEEKÄSE SCHWEIZ – bodensee-kaese.ch