

# BODENSEEKÄSE

**+** SCHWEIZ

TRADITION MIT HERZ



## Alte Hexe

KRÄFTIG, WÜRZIG

Bei der Alten Hexe handelt es sich um eine Selektion der «Roten Hexe». Diese Auswahl wird sorgfältig bis zum Alter von mindestens 8 Monaten gepflegt und in unseren Kellern gereift, so dass die Alte Hexe ihre unverkennbare kräftig-würzige Note entfalten kann. **Dieser Käse ist für Liebhaber und Kenner ein einzigartiges Geschmackserlebnis und kann den besonderen Akzent auf der Käseplatte setzen.**

**Herstellung:** mit Rohmilch – **Reifungszeit:** 8 bis 9 Monate – **Geschmack:** kräftig, würzig,  
**Form:** Laibe, 30 cm Durchmesser – **Gewicht** 6 bis 7 kg – **Rinde:** natürliche Schmierebildung  
**Fit:** 55% Fett in der Trockenmasse