

BODENSEEKÄSE

+ SCHWEIZ

TRADITION MIT HERZ



Sennenkäse

MILD BIS WÜRZIG

Der Sennenkäse ist dank der Verwendung von naturbelassener, frischer Milch ein natürlicher und aromatischer Käse für den Feinschmecker. Die milde Variante erreicht die Genussreife schon nach 2 Monaten, der würzige Sennenkäse nach 4 Monaten und der rezente Sennenkäse nach 6 Monaten. Während dieser Reifungszeit wird er vom Kellermeister speziell gepflegt, damit er seinen unverkennbaren Geschmack erhält.

Herstellung: mit Rohmilch – **Reifungszeit:** je nach Geschmack 2 bis 6 Monate

Geschmack: mild, würzig – **Form:** Laibe, 25 cm Durchmesser – **Gewicht** 4 bis 5 kg

Rinde: natürliche Schmierebildung – **Fit:** 48% Fett in der Trockenmasse

BODENSEEKÄSE SCHWEIZ – bodensee-kaese.ch