

BODENSEEKÄSE

+ SCHWEIZ

TRADITION MIT HERZ



Fürstenländer

CREMIG, AROMATISCH

Der Fürstenländer ist ein besonders zartschmelzender und aromatischer Käse. Er wird mit frischer Rohmilch aus der nahen Umgebung hergestellt und rund vier Monate gereift. Mit frischen Früchten oder einem leichten Weisswein entfalten Sie das volle Geschmackspotenzial dieses Käses, welcher auf keiner Käseplatte fehlen darf.

Herstellung: mit Rohmilch – **Reifungszeit:** 4 Monate – **Geschmack:** cremig, aromatisch

Form: Laibe, 25 cm Durchmesser – **Gewicht** 4 bis 4,5 kg – **Rinde:** natürliche Schmierebildung

Fit: 54 % Fett in der Trockenmasse

BODENSEEKÄSE SCHWEIZ – bodensee-kaese.ch