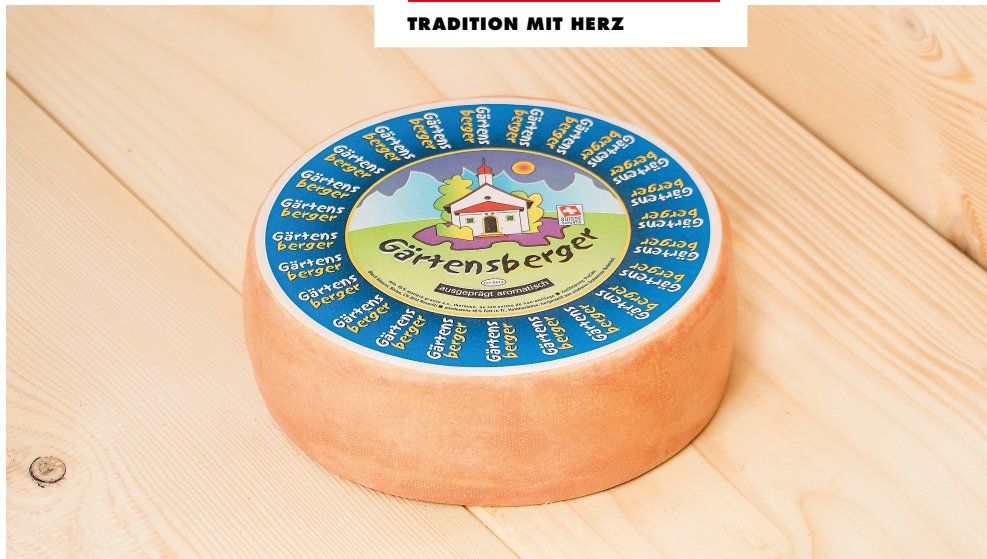


BODENSEEKÄSE

+ SCHWEIZ

TRADITION MIT HERZ



Gärtenberger

AROMATISCH, WÜRZIG

Am sonnigen Gärtenberg liegt der Ursprung dieses weichschnittigen Halbhartkäses. Die Milch wird von Kühen gemolken, welche frisches Gras oder Heu vom Gärtenberg erhalten. Von dieser natürlichen Umgebung ist der Käse mit seinem vollen und würzigen Aroma geprägt. Er eignet sich besonders als Frühstücks-, wie auch als Dessertkäse.

Herstellung: mit Rohmilch – Reifungszeit: 5 Monate – Geschmack: mild, aromatisch

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

Fit: 48 % Fett in der Trockenmasse

BODENSEEKÄSE SCHWEIZ – bodensee-kaese.ch