



Bodenseekäse

Der Feine aus dem Thurgau

Der „Bodenseekäse“ ist ein besonders feiner, milder und aromatischer Käse. Er wird aus frischer Milch hergestellt und ca. 6 Wochen gereift. Sein Name erinnert uns an die saftigen Wiesen der Bodenseeregion.

Käsekenner schätzen den „Bodenseekäse“ als Spezialität auf jeder Käseplatte, als beliebten Dessertkäse oder als Grundlage für die kalte Küche.

Bodenseekäse

Der Feine aus dem Thurgau



Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse
mit Rohmilch hergestellt

Reifezeit

ca. 6 Wochen

Geschmack/Aroma

mild, aromatisch

Rinde

natürliche Schmierebildung

Form

Laibe mit 30 cm Durchmesser, Höhe 7 bis 9 cm

Gewicht

ca. 6 kg

Fit

mindestens 55% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energiewert

1735 kJ (415 kcal)

Fett

37 g

davon gesättigte Fettsäure

22 g

Kohlehydrate

< 0,1 g

davon Zucker

< 0,1 g

Eiweiss

21 g

Salze

1,5 g

Käserei Nr. 5228