



Bio Bodenseekäse

mild • aromatisch



Der „Bio Bodenseekäse“ ist ein besonders feiner, milder und aromatischer Käse. Er wird mit frischer Bio Rohmilch hergestellt und rund 6 Wochen gereift. Der Name bringt uns natürlich mit der lieblichen Landschaft rund um den Bodensee in Kontakt. Die Käserei Studer liegt im Bodenseegebiet zwischen Romanshorn und Amriswil. Käsekenner schätzen den „Bio Bodenseekäse“ als Spezialität auf jeder Käseplatte, als beliebten Dessertkäse oder als Grundlage für die kalte Küche.

Bio Bodenseekäse

mild • aromatisch



Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse
mit Bio-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