



≡ BACCHUS AUS DEM BREGENZERWALD

Eine Käsezubereitung, hergestellt aus Kuh-/Heumilch und mindestens 4 Monate gereift. Nach einer Reifezeit von 3 Monaten wird der Bacchus für weitere 30 Tage mit einem österreichischen Rotwein affinert. Durch diese besondere Affinage entwickeln sich der überaus geschmeidige Teig und der deliziose, süße Geschmack, welche diese Spezialität so unvergleichlich machen. Bacchus, eine gelungene Kombination von zartschmelzendem Teig mit einer edlen Weinnote.

Herkunft Erstaunliche Landschaftsvielfalt auf engem Raum, kennzeichnet das westlichste Bundesland der Republik Österreich, Vorarlberg, auch liebevoll „Ländle“ genannt. Mähwiesen auf der Sonnenseite, Alp- und Forstwirtschaft auf der Schattenseite der Täler prägen die Landschaft. Die naturnahe Bewirtschaftung der Bergregionen erfordert einen großen Aufwand, ist aber die Grundlage für die Landschafts- und damit auch der Artenvielfalt, bildet diese Vielfalt doch gleichsam die Futtergrundlage für die wertvolle Heumilch.

Herkunft	Vorarlberg, Bregenzerwald/Österreich
Milch	Kuh-/Heumilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 50 %
Geschmack	delizios, edle Weinnote
Reifung	mind. 3 Monate
Kartoninhalt	ca. 6 kg x 1 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr.	270260 270262

