



## **BERGRAUSCH**

Ein Schnittkäse aus bester Schweizer Kuhmilch, während der mindestens 3 Monate Feuchtreife im Gruyère-Keller, erhält eine charakteristische orangefarbene rotgeschmierte Rinde, welche den cremigen und zartschmelzenden Teig besonders geschmeidig macht und ihm seine köstlich delikate Würze verleiht. Mit einem samtigen Mundgefühl präsentiert er am Gaumen ein vollmundiges und langanhaltendes rahmiges Aroma mit Anklängen an Honig und geröstetem Weißbrot

**Herkunft** Willkommen im „La Gruyère“ im Herzen des Freiburger Landes, dem achtgrößten der insgesamt 26 Kantone der Schweiz. Ein Gebiet in der Westschweiz, eine Region der traditionellen Spezialitäten am Fuße der Voralpen. Inmitten dieser herrlichen, landwirtschaftlich geprägten Vorgebirgs-landschaft, die vom Moléson, einem 2.002 m hohem Bergmassiv der Berner Alpen, geprägt wird, entstehen aus bester Schweizer Bergmilch ausgesuchte Spezialitäten.

<b>Herkunft</b>	Freiburg / Schweiz
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 50 %
<b>Geschmack</b>	geschmeidig, schmelzend
<b>Reifung</b>	3 Monate
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 8,5 kg x 1
<b>Art.-Nr.</b>	290258

