



+ BERGJUWEL

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 5 Monate in rotgeschmierter Rinde gereift, mit einer edlen Reliefprägung des Matterhorns und einem feinwürzigen, schmelzenden Teig. Ein 100%iger Schweizer Genussgipfel!

Herkunft Frisches Gras, natürliches Heu und gesunde Kühe sind die einzigen Grundlagen für eine gute Käseemilch. Danach handelt die in dritter Generation geführte Schweizer Familienkäserei, welche für die Kreation dieses einzigartigen „Käsejuwels“ verantwortlich ist und in deren Reifelager Naturkäse der Spitzenklasse großen Auftritten entgegenschlummern. Über allem wachen täglich die Käsemeister!

Herkunft	Thurgau/Schweiz
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	Rohmilch
Fett i. Tr.	mind. 55 %
Geschmack	feinwürzig, edel
Reifung	5 Monate
Kartoninhalt	ca. 6,5 kg x 1 3,2 kg x 2 150 g x 8
Art.-Nr.	290410 290413 2430032

