



## HOCHGENUSS

Käsezubereitung aus Kuhmilch, gekäst in einer kleinen familiengeführten Hofkäserei.. Der Hochgenuss wird aus naturbelassener Milch hergestellt, die handgeschöpft verkäst wird. Der Käse wird fünf Monate gereift, sein strohgelber langer und geschmeidiger Teig ist mit Bockshornklee und feinen Walnusstückchen affiniert. Sein Bouquet duftet fein nussig und sein Aroma begeistert mit einer intensiven und lang anhaltenden Nussnote. Der Hochgenuss Käse sorgt für Hochgenuss am Gaumen.

**Bestes Tierwohl** In dem kleinen, familiengeführten Bauernhof wurde vor gut zwanzig Jahren begonnen, Milch zu Käse zu verarbeiten. Die Milch für den Hochgenuss Käse liefern 250 Kühe der Rassen „Fleckvieh“ und „Schwarzbunt“, die auf ca. 20 ha Weidefläche freien Auslauf genießen. Bestes Tierwohl wird auf dem Hof großgeschrieben, was sich in der hervorragenden Qualität des Hochgenuss Käses bemerkbar macht.

<b>Herkunft</b>	Deutschland
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 50 %
<b>Geschmack</b>	würzig, intensives Nussaroma
<b>Reifung</b>	5 Monate
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 4 kg x 1
<b>Art.-Nr.</b>	310506
<b>Weinempfehlung</b>	Trockener Weißwein mit leicht fruchtiger Note, z.B. Sauvignon Blanc

