



## **BAVARIUS WEISSBIER**

Eine affinierte Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch. Die glatte, rotgeschmierte Rinde wird während der 6-wöchigen Reifezeit mit Weißbier affiniert. Der geschmeidige, cremige Teig ist mit Schnittlauch und Zwiebelstückchen verfeinert, was ihm einen pikant-würzigen Geschmack mit einer feinen Zwiebelnote verleiht.

**Herkunft** Die Handwerkskunst aus dem Allgäu: Das Allgäu, ein beliebtes Gebiet bei Bergwanderern und weit über seine Grenzen hinaus bekannt für qualitativ hochwertigen und schmackhaften Käse. Die Gebirgsgruppe des Allgäus zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Vielfalt im Gesteinsaufbau sowie durch das vielfältige Landschaftsbild aus. Jährlich wiederkehrend werden im Frühling die Kühe beim Almauftrieb auf die steilen, mit vielen Kräutern bewachsenen Grasberge geführt, die die Milch zu etwas ganz Besonderem machen.

<b>Herkunft</b>	Allgäu/Deutschland
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 50 %
<b>Geschmack</b>	pikant-würzig, Zwiebelnote
<b>Reifung</b>	mind. 6 Wochen
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 4 kg x 1   150 g x 8
<b>Art.-Nr.</b>	313300   2430060

