



TORTA BAVARICA FLORA

Ein Schnittkäse, der mindestens 6 Wochen in seiner glatten, rotgeschmierten Naturrinde reift. Sein geschmeidiger, cremiger Teig ist verfeinert mit einer feinen Schicht Gewürzblütenzubereitung aus Bärlauch, Oregano, Basilikum, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Blütenblättern. Dies verleiht dem Käse den würzig-pikanten Geschmack mit feiner Kräuternote.

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 Almaftrieb auf die steilen, mit vielen Kräutern bewachsenen Grasberge geführt, die die Milch zu etwas ganz Besonderem machen.

Herkunft	Allgäu/Deutschland
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 50 %
Geschmack	würzig-pikant, Kräuternote
Reifung	mind. 6 Wochen
Kartoninhalt	ca. 4 kg x 1 150 g x 8
Art.-Nr.	313303 2430059

