



## **+** BERGDIAMANT

Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate gereift, mit einer dunklen und festen Naturrinde, sein langer und hellgelber Teig weist eine vereinzelte Lochbildung auf, sein Bouquet duftet nach gekochten Kartoffeln und Sauerrahm, im Mundgefühl zergeht er geschmeidig und leicht mürb. Im Geschmack ist er sehr facettenreich mit Anklängen an Erdnüssen, Biskuit und Buttermilch und einer angenehm delikaten Würze.

**Herkunft** Der Kanton St. Gallen ist prädestiniert für die Herstellung von köstlichem Schweizer Käse, kommen doch so berühmte Käsesorten wie der Appenzeller, Emmentaler oder der St. Galler Klosterkäse von dort, denn die saftigen grünen Wiesen der Berge im Kanton St. Gallen sind der Ursprung für viele fantastische Käse wie den Bergdiamant. St. Gallen in der Ostschweiz grenzt an den Bodensee, die Region Vorarlberg in Österreich, das Fürstentum Liechtenstein und die deutsche Stadt Lindau.

<b>Herkunft</b>	St. Gallen / Schweiz
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	thermisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 50%
<b>Geschmack</b>	delikat, würzig
<b>Reifung</b>	mind. 3 Monate
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 7 kg x 1   ca. 3,5 kg x 1   150 g x 8
<b>Art.-Nr.</b>	270295   270296   2430105

