



+ SCHWEIZER TRÜFFELI

Käsezubereitung aus edler Schweizer Kuhmilch, drei Monate ausgereift, hellbraune trockene Rinde, hellgelber langer Teig mit gehobelten italienischen Trüffelstückchen gespickt, sehr cremig und zartschmelzende Teigtextur, Duft nach Sauerrahm und edlen Trüffeln, herzhaft rahmig und leicht milchsäuerlicher Geschmack mit vollmundig exquisiten Trüffelnote. Für Feinschmecker.

Trüffel Die schwarze Trüffelknolle gilt bei Feinschmeckern als sehr beliebt und sie ist vielseitig verwendbar. Besonders der hier verwendete Trüffel aus Italien gilt als sehr aromatisch. Käse und Trüffel ist ein kulinarisches Traumpaar, denn der Käse setzt die aromatische Trüffelnote harmonisch in Szene. Durch den hohen Fettgehalt in der Trockenmasse besitzt der Käse dazu eine außergewöhnliche Herzhaftigkeit und einen sehr cremigen und zartschmelzenden Teig, welches mit der Kombination von den italienischen Trüffelstückchen mit exquisiter Trüffelnote zu einem wahren Hochgenuss am Gaumen wird.

Herkunft	St. Gallen/Schweiz
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	thermisiert
Fett i. Tr.	mind. 56 %
Geschmack	herzhaft rahmig- edel trüffelreich
Reifung	3 Monate
Kartoninhalt	ca. 6,5 kg x 1 150 g x 8
Art.-Nr.	291117 2430081

