



+ BIO PURIST

Der Bio Purist ist ein Hartkäse aus bester Schweizer Bio Alpenmilch. Er reift mindestens sechs Monate lang und zeichnet sich durch seinen goldgelben und geschmeidig-schmelzenden Teig und einem mit herrlich cremigem Mundgefühl aus. Am Gaumen verströmt er exquisit würzige Noten nach Karamell und Kakao mit leichten Honig Nuancen.

Geschichte Die Geschichte des Puristen beginnt mit den zwei Käsemeistern Urs und Jürg und einer kleinen Familienkäserei im Schweizer Kanton St. Gallen. Neun Familienmitglieder stellen hier Schweizer Qualitätskäse her. Für den Puristen haben sich die beiden Käsemeister etwas besonderes einfallen lassen, denn es war ihr Ziel, einen Käse ohne affinierte Ingredienzien Käse herzustellen, für reinen Käsegenuss pur!

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| Herkunft | St. Gallen/Ostschweiz |
| Milch | Bio Kuhmilch |
| Milchverarbeitung | thermisiert |
| Fett i. Tr. | mind. 56 % |
| Geschmack | exquisit würzig |
| Reifung | mind. 6 Monate |
| Kartoninhalt | ca. 6 kg x 1 |
| Art.-Nr. | 291124 |

