



BAVARICUS WEISSBIER

Eine affinierter Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch. Die glatte, rotgeschmierte Rinde wird während der 6-wöchigen Reifezeit mit Weißbier affinert. 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.

Herkunft	Allgäu/Deutschland
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 50 %
Geschmack	pikant-würzig
Reifung	mind. 6 Wochen
Kartoninhalt	ca. 4 kg x 1
Art.-Nr.:	313300 2430060

