



BAVARICUS KRÄUTERZAUBER

Ein halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch. Er reift mindestens 5 Wochen in seiner glatten, rotgeschmierten Naturrinde, welche mit einer bunten Gewürzblütenmischung ummantelt ist. Sein cremiger, geschmeidiger Teig ist von einer leichten Bruchlochung durchzogen und aromatisch, kräuterwürzig im Geschmack.

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	aromatisch, kräuterwürzig
Reifung	mind. 5 Wochen
Kartoninhalt	ca. 2,7 kg x 1
Art.-Nr.	313302

