



# Bio Bodenseekäse







## sanft und cremig

Vom ersten Augenblick an spürst du seine charmant-feine Note. Nach sechs Wochen Reifezeit entwickelt der «Bio Bodenseekäse» seinen delikaten milden und trotzdem aromatischen Geschmack. Dafür verantwortlich sind die Lieblingsplätze der Kühe an den sonnenverwöhnten Hängen des Bodensees, wo sie schmackhafte Gräser finden. Der «Bio Bodenseekäse» ist ein kostbares Geschenk der Natur, das mit reiner, frischer Bio-Rohmilch entsteht. Ein gesundes Naturprodukt, welches das Bedürfnis nach unverfälschten Lebensmitteln stillt und ein feines Highlight auf jeder Käseplatte oder als Frühstückskäse ist.



### Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Bio-Rohmilch hergestellt

-  Reifezeit ca. 6 Wochen
-  sanft, cremig
-  natürliche Schmierebildung
-  Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–9 cm
-  ca. 6–7 kg
-  mindestens 55% Fett in der Trockenmasse

### Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1740 kJ (415 kcal)
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	21 g
Salze	1,5 g

Käserei Nr. 5228



**Käserei Studer AG**

Romanshorneerstrasse 253 | 8580 Hefenhofen TG | T +41 58 227 30 60  
info@kaeserei-studer.ch | www.kaeserei-studer.ch