



# Bodenseekäse

sanft und cremig

Seine milde und cremige Finesse präsentiert unser «Bodenseekäse» nach rund sechs bis acht Wochen Reifezeit. Mit Hand und Herz prüfen wir regelmässig seinen Reifegrad. Unser «Bodenseekäse» ist das einzigartige Ergebnis von Leidenschaft für das Käsehandwerk und vollendetem Rohstoff. So mild und cremig – ein purer Genuss. Herrlich leicht und zart, setzt er sich auf jeder Käseplatte oder als Frühstückskäse gekonnt in Szene. Eine Hommage an die liebevolle Landschaft unseres Bodensees.



## Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt

- Reifezeit ca. 6 Wochen
- sanft, cremig
- natürliche Schmierebildung
- Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–10 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

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