



# Die zarte Klara Bio

## harmonisch und vollmundig



Frischeste, naturbelassene Bio-Vollmilch aus dem Thurgau macht «Die zarte Klara Bio» zu einem natürlichen, milden und aromatischen Käse für Feinschmecker. Jeden einzelnen Käselaub pflegen wir im Reifungskeller mit viel Leidenschaft und Hingabe bis zur vollen Genussreife. Nach fünf Monaten Reifezeit entfaltet «Die zarte Klara» ihren harmonischen und vollmundigen Geschmack. Die Reinheit der Natur in ihrer schmackhaftesten Form. «Die zarte Klara Bio» ist ein Bio-Halbhartkäse, der als zartschmelzende Versuchung immer einen grossen Auftritt hat.

### Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Bio-Rohmilch hergestellt

- ☒ Reifezeit ca. 5 Monate
- ☑ harmonisch, vollmundig
- ☑ natürliche Schmierebildung
- ☑ Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–10 cm
- ☑ ca. 6–7 kg
- ☑ mindestens 53% Fett in der Trockenmasse

### Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1730 kJ (414 kcal)
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	26 g
Salze	1,5 g



### Käserei Studer AG

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

Käserei Nr. 5228