



Le Baron

ausgereift und vollendet

In ihm schlummert eine alte Seele. Ganze zehn Monate pflegen und hegen wir unseren «Le Baron». In einem seit Generationen überlieferten Verfahren betreuen wir ihn ganz persönlich. Am Ende der Reifeprüfung steht ein Käse, dessen besonders volles, würzig harmonisches Aroma Bände spricht. Veredelt mit einer feinen Muskat-Note. Ein Laib mit Ecken und Kanten, die seine ausgeprägte Noblesse bereichern. Denn hier bei uns am Bodensee hat edler Käsegenuss einen tiefverwurzelten Ursprung.



Beschreibung

Schweizer Hartkäse mit Rohmilch hergestellt

- Reifezeit ca. 10 Monate
- ausgereift, vollendet
- natürliche Schmierebildung
- Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–10 cm
- ca. 7–8 kg
- mindestens 50% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1840 kJ (440 kcal)
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	27 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