



Rapsody

genussvoll und belebend

Bei uns reifen neue Genussideen mit einer grossen Portion Herzblut. Die goldgelb glänzenden Rapsfelder am Bodensee liessen jedenfalls die Herzen unserer Käsermeister höherschlagen. Eine himmlische Käse-Komposition war geboren: Der «Rapsody» ist ein facettenreicher Gewürzkäse – zartschmelzender Käse trifft auf sorgfältig geröstete Rapskerne. Die knackigen Rapskerne sind angenehm nussig im Geschmack und stimmen ein wunderbar harmonisches Duett mit der Zartheit des Käses an. Optisch ein Hingucker und dank wertvoller Inhaltsstoffe mit belebender Wirkung. Verlass dich drauf: Der «Rapsody» schlägt bei jedem Dinner und jeder Party neue Töne an!



Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt

- ☒ Reifezeit ca. 4 Monate
- ☑ genussvoll, belebend
- ☑ natürliche Schmierebildung
- ☑ Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–10 cm
- ☑ ca. 6–7 kg
- ☑ mindestens 53% Fett in der Trockenmasse



Käserei Studer AG

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

Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1753 kJ (419 kcal)
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	25 g
Salze	1,5 g

Käserei Nr. 5228