

SCHEER[®]

Seit 1893
dem Genuss verpflichtet

Südtiroler Bergbauern-Käse



Der Südtiroler Bergbauernkäse reift mindestens 60 Tage zu seiner zarten, weichschnittigen Konsistenz heran. Er ist wunderbar zartcremig am Gaumen und sein fein mild-würziges Aroma bietet ein besonderes Genusserlebnis. Die von Hand gepflegte gelbbraune Rinde ist leicht feucht und zum Verzehr geeignet. Der weißgelbliche Teig zeigt sich harmonisch gleichmäßig und verspricht ein cremiges Geschmackserlebnis.

Der Südtiroler Bergbauernkäse kann sowohl zu einer zünftigen Vesperplatte als auch zu einem Dessert- oder Salatteller gereicht werden.

Von Natur aus laktosefrei.

SÜDTIROLER BERGBAUERN-KÄSE

- Mindestens 2 Monate gereift. -
Fett i.Tr.: 50 %

Käseart: Italienischer Schnittkäse
Milchart: Kuhmilch - pasteurisiert

Weinempfehlung:

Kräftiger dunkle Rotweine wie Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon oder Syras

Knackig frische Weißweine wie Grauburgunder, Sauvignon Blanc oder Sylvaner

Angebotsgrößen:

Art.Nr.: 0192 - Ganzer LAIB mit ca. 9 kg - VPE 1

Art.Nr.: 0291 - 1/4 LAIB mit ca. 2,5 kg - VPE 4



**KÄSE AUS
SÜDTIROL**

