

14.02.2024

...passend zur Saison!

Endlich wieder Bärlauchzeit!

Mehr als nur Käse!!!



Schönegger Bärlauchfrühling

Art.-Nr.:	2746
Gruppe:	Schnittkäse
Herkunft:	Deutschland
Fett i.Tr.:	50%
Milchart:	Kuhmilch, pasteurisiert
Labart:	tierisch
Gewicht:	ca. 6kg
Reifezeit:	2 Monate
Sonstiges:	lactosefrei

Nur in der Bärlauchzeit lieferbar

Beschreibung

Der Bärlauchfrühling wird in echter Handarbeit hergestellt, er ist naturgereift und wird aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Der Schnittkäse in Rahmqualität wird mit feinsten Bärlauchkräutern verfeinert und während der Reifezeit zusätzlich mit einem Kräutersud behandelt. Dadurch erhält er einen würzig-pikanten Geschmack mit aromatischer Bärlauchnote.

So schmeckt der Frühling!

Alles auf einen Blick

- Naturgereifter Schnittkäse in Rahmstufenqualität
- Hergestellt aus tagesfrischer Heumilch
- Zart-cremiger Geschmack
- Feinste Bärlauchkräuter im Käseteig und mit Kräutersud behandelt
- Frischer Duft nach Bärlauch und Jungholz
- 2 Monate gereift