

www.weidner.de

weidner.kaese

Weidner Käse GmbH

Josef-Wassermann-Str. 50
D- 86316 Friedberg/Bayern
Tel. 0821 66 08 -0
Fax 0821 66 12 43



05.03.2024

...passend zur Saison!

Mehr als Frühlingsreif!

Mehr als nur Käse!!!

Frühlingstipp
vom
Weidner-Team



Montero Swiss Selection Bärlauch

Art-Nr.:	5881
Gruppe:	Schnittkäse
Herkunft:	Schweiz
Fett i.Tr.:	55%
Milchart:	Kuhmilch, thermisiert
Labart:	tierisch
Gewicht:	ca. 6,5kg
Reifezeit:	2-3 Monate

Beschreibung

Der Schweizer Rahmkäse mit 0,5% feinem Bärlauch im Teig verführt mit seinem fein-würzigen Aroma und abgerundeter leichter Schärfe. Er wird 2 bis 3 Monate in den Käsekellern gereift und sorgfältig gepflegt. Dabei entwickelt unser Montero Swiss Selection Bärlauch einen zarten, aber festigen Teig, aus welchem sich der Bärlauch als grüne Sprengel präsentiert. Der elfenbeinfarbene bis hellgelbe Teig mit den grünen Sprengeln sorgt somit für einen Hingucker in der Auslage. Das macht ihn zu einem wunderbaren Begleiter in den Frühling, aber auch rund ums Jahr zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Probieren und genießen!

Alles auf einen Blick

- Fein-würziges Aroma mit leichter Schärfe
- Milder Geschmack mit feiner Bärlauchnote
- Zarter aber fester Teig
- Elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig
- Blickfang durch viele grüne Bärlauchsprengel
- 2 - 3 Monate gereift und gepflegt
- In der Saison auf Lager aber auch außerhalb als Vorbestellartikel erhältlich
- Ein wunderbarer Begleiter in den Frühling