

## Schauenberger

Wie die Quelle so sein Name. Mit Schauenberger Quellwasser verfeinern wir die Struktur, so erhält der vollfette, halbharte Käse seine cremige Konsistenz und gibt ihm diesen unverwechselbaren Charakter. Für die Pflege während der Reifung verwenden wir unsere hauseigene Sulz.

**Probieren Sie ihn doch mal, er wird Sie sicher überzeugen !!!**



### Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	rund 30 cm. Ø, höhe ca. 8cm. 7-7.5 kg
Äusseres	rötlich, braune Rinde
Teig	6 Monate: speckig, leicht mürbe
Lochung	Erbsen gross
Geschmack	kräftig, würzige, sehr aromatisch, rein
Typ	Halbhart Käse
hergestellt aus	100 % Kuhmilch
Fett in der Trockenmasse	mind. 53 %
Reifegrad	mind. 6 Monate
<b>Zulassungsnummer</b>	<b>5124</b>