



Am sonnigen Gärtensberg ist der Ursprung dieses aussergewöhnlichen Rohmilchkäses. Die Milch wird von Kühen gemolken, welche frisches Gras oder Heu vom Gärtensberg erhalten. Von dieser natürlichen Umgebung ist „Mini Liebi“ mit seinem herzhafte würzigen Aroma geprägt.

KÄSEREI oberli RISEN



Hans Trchsel, eidgen. dipl. Käsermeister ist für die Qualität und die Produktentwicklung verantwortlich.

Spezifikation

Halbhartkäse, vollfett aus thermisierter Rohmilch
 Runde Form mit 30 cm Durchmesser,
 Höhe 8 bis 9 cm
 Das Gewicht beträgt ca. 6.5 kg
 Die Reifezeit beträgt ca. 5 Monate und sie erfolgt durch die natürliche Schmierebildung

Gehaltswerte in 100g Käse:

Wasser 37g, Fett 33g, Fit 55%,
 Wff 55g, Mineralstoffe 4 g
 380 kcal, 1588 kJ
 Käserei Nr. 5414



BODENSEEKÄSE

+ SCHWEIZ

Romanshonerstrasse 253, CH-8580 Amriswil
 T +41 71 414 54 14 F +41 71 414 54 15
 info@bodensee-kaese.ch
 www.bodensee-kaese.ch