



Weinlandkäse

mit Weindruseu behandelt

Seit Generationen werden in der Käserei Rislen Käsespezialitäten und am Wiler Oelberg herrliche Blauburgunder Weine hergestellt. Die Verbindung dieser beiden traditionellen Naturprodukte führt zum Weinlandkäse. Er ist unvergleichlich in seinem zarten Aroma und Geschmack und eignet sich hervorragend als Frühstücks- wie auch als Dessertkäse.

KÄSEREI oberli RISLEN



Spezifikation

Halbhartkäse, vollfett aus pasteurisierter Milch
Runde Form mit 25 cm Durchmesser,
Höhe 6 bis 8 cm

Das Gewicht liegt zwischen 4 und 4,5 kg

Die Reifezeit beträgt 5 bis 12 Wochen und sie erfolgt durch die natürliche Schmierebildung und mit der Behandlung der Rinde mit Blauburgunder Weindruseu.

Gehaltswerte in 100g Käse:

Wasser 42g, Fett 28g, Fit 48g,

Mineralstoffe 4,5 g

365 kcal, 1530 kJ

BODENSEEKÄSE

+ SCHWEIZ

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