



Alp Bösbachi Glarus AOP

Glarona Käse Genossenschaft

Glarnerland, CH

Der Alpkäse aus dem schönen Glarnerland wird, wie alle Alpkäse, aus reiner Rohmilch hergestellt. Die Tierhaltung und die Kräuter der Alpen ergeben eine besonders schmackhafte Milch. Seit vielen Jahren geht hier die gleiche Familie z'Alp - heutzutage keine Selbstverständlichkeit mehr - was die hohe Konstanz dieses Käses erklärt. Der Bösbachi kann ab einer Reifezeit von zwei Monaten als mild-aromatischer Käse genossen werden. Ab neun Monaten hat er einen würzig-rezenten Geschmack erreicht und erfreut unseren Gaumen auch noch, wenn er über einjährig ist. Bösbachi tönt übrigens furchterregender als es auf dieser Alp in Wirklichkeit ist!

Daten

Artikelnummer: **6261**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
roh

Festigkeit: **halbhart**

Reifezeit: **vom letzten Sommer**

Gewicht: **6kg**

Fett i. Tr.: **53%**

Äusseres: **Geschmierte Rinde**

Laktosefrei: **Ja**

Verkaufs-Einheiten:
**1/1 Laib, 1/2 Laib,
1/4 Laib**

Lab: **tierisch**