



Bunkerkäse A1652

Agnès Beroud & Florian Spielhofer

Jura, CH

Dieser cremige Weichkäse mit einzigartigem, würzigem Geschmack wird aus roher Bergkuhmilch hergestellt. Sein Name geht auf den Ort zurück, an dem er zur Reifung gelagert wird - die ehemalige Militärfestung A1652. Diese geschichtsträchtige Höhle bietet ideale Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen für die Käsereifung. Der A1652 Bunkerkäse reift bis zur Vollendung unter den wachsamen Augen seiner Hersteller, des Käsermeisters Florian Spielhofer und seiner Frau Agnès Beroud, die sich auf ein über zwei Generationen gewachsenes Know-how stützen.

Daten

Artikelnummer: **6717**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
roh

Festigkeit: **weich**

Reifezeit: **ca. 3 Monate**

Gewicht: **5kg**

Fett i. Tr.: **50%**

Äusseres: **rustikale
Edelschimmelrinde**

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:
1/1 Laib

Lab: **tierisch**