



Thurgauer Rosenkäse

THURGAUER ROSENKÄSE

Der «Thurgauer Rosenkäse» ist ein aromatisches «Mutschli» mit einem echten Schweizer Herzen. Sein blumiges Bouquet wird angereichert mit einer angenehmen, cremig-zarten Würze. Er ist leicht bekömmlich und wird mit viel Liebe in der Tradition des Schweizer Käserhandwerks in feinsten Handarbeit tagtäglich gepflegt und geschmiert.

Herkunft

Zwischen Sitter und Thur, am Fusse der Rosenstadt Bischofszell.

Rohstoff

Frische Rohmilch von Kühen, die silofrei gefüttert werden, unter Beigabe von frischem Rahm.

Besonderes

Die frische Milch gelangt von der Kuh direkt in die Käserei und wird dort ohne Vorbehandlung frisch verkäst.

Grösse und Gewicht

Rund mit einem Durchmesser von 19 bis 24 cm und einem Gewicht von 2,2 bis 2,4 Kilogramm.

Merkmale

Geschmiertes «Käse-Mutschli» mit Blütenzusatz (Rosenblüten)

Konsumreife

4 Wochen nach Produktion

Fettgehalt

Mind. 55% Fett i.Tr., Rahmstufe

Teig

Zart gelblich

Konsistenz

Crèmig und weichschnittig

Geschmack

Mild und blumig

Übrigens

Der «Thurgauer Rosenkäse» eignet sich hervorragend als Apéro- und Dessertkäse. Zum Apéro beispielsweise mit einem Chardonnay. Zum Dessert mit einem Sauvignon blanc. Oder einfach mal so mit einem kräftigen, roten Italiener.

