



Bischofszeller
Nachtwächter

BISCHOFZELLER NACHTWÄCHTER – REZENT

Ganz weit hinten in unserem Käsekeller haben nur einige, wenige Laibe der «Bischofszeller Nachtwächter» mehr als 18 Monate ausgeharrt. Sie sind jetzt herrlich pikant und trotzdem nicht aufdringlich. Sie sind herzhaft und trotzdem auch zart. Kurz: Sie sind ein wahres Spektakel für die Sinne.

Herkunft

In dunkler Nacht unterwegs, stets für die Sicherheit der Bürger auf Achse. Eine Homage an die Nachtwächterzunft der Stadt Bischofszell.

Rohstoff

Frische Rohmilch von Kühen, die silofrei gefüttert werden.

Besonderes

Eingerieben mit einer speziellen Rotweinhafe aus Kulturen, die selbst hergestellt werden.

Grösse und Gewicht

Rund mit einem Durchmesser von 28 bis 32 cm und einem Gewicht von 6,5 bis 7,5 Kilogramm.

Merkmale

Reiner Rohmilchkäse, produziert wie vor 50 Jahren.

Konsumreife

Ab 18 Monaten nach Produktion

Fettgehalt

Mind. 52% Fett i.Tr.

Teig

Zart gelblich

Konsistenz

Hartkäse

Geschmack

Würzig und aromatisch, mit der Geschmacksnote eines kräftigen Rotweins.

Übrigens

Der «Bischofszeller Nachtwächterkäse» ist ein spezieller Käse – für jede Gelegenheit, zu jedem Anlass. Er passt nicht nur zu Wein, sondern auch ausgezeichnet zu Bier und Most. Seinen markanten Charakter entfaltet er bei einem Zvieri ebenso wie beim Dessert.

