



L'ORO DEL BOSCO

Er verführt Feinschmecker mit seinem einzigartigen und unverkennbaren Geschmack und gilt als Edelstein des Bodens – der Trüffel. Hergestellt mit bester Rohmilch, italienischen Schwarztrüffeln und angereichert mit frischem Rahm verzaubert unser crémig-sanfter «L'Oro del Bosco» mit jedem Bissen aufs Neue.

Herkunft

Sind es die magischen Kräfte als Liebesmittel, die ihnen der französische Gourmetgelehrte Brillat-Savarin zu Zeiten des französischen Rokoko zuschrieb? Ist es ihre Seltenheit oder ist es ganz einfach ihr unvergleichliches Aroma?

Rohstoff

FrISCHE Rohmilch von Kühen, die silofrei gefüttert werden. Angereichert mit frischem Rahm.

Besonderes

Es werden nur Kleinmengen produziert.

Grösse und Gewicht

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

Merkmale

Geschmierter Halbhartkäse mit italienischen Schwarztrüffeln

Konsumreife

4 Wochen nach Produktion

Fettgehalt

Mind. 55% Fett i.Tr., Rahmstufe

Teig

Zart gelblich

Konsistenz

Crémig weichgeschnitten

Geschmack

Mild mit einer leicht erdig-nussigen Note

Übrigens

Der «L'Oro del Bosco» eignet sich ganz hervorragend als exquisiter Apéro- und Dessertkäse.

