



+ TARTE SUISSE SOMMERTRÜFFEL

Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, mit vier köstlich cremigen Schichten aus einer Sommertrüffelkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit behutsam gefüllt, 4 Monate gereift, cremige, zart schmelzende Konsistenz, feinwürziger Geschmack, mit feiner Sommertrüffelnote. Exquisites Meisterwerk der Schweizer Käsekonditorei aus St. Gallen.

Pure Handwerkskunst Schweizer Schnittkäse wird auf vier Ebenen ausgefräst und mit einer Mischung aus Sommertrüffelcreme und kleinen aus der Käsemasse stammenden Käsestückchen gefüllt. Tarte Suisse vereint höchste Käsequalität, beste Zutaten, Perfektion, Leidenschaft und Liebe zum Detail. Ein unvergleichliches Genusserebnis mit einzigartigem Geschmack, der selbst den Gourmetgaumen umschmeichelt und dessen Sinne verwöhnt. Der feine Käse zergeht auf der Zunge. Die beste Wahl für ganz besondere Anlässe. Wahrlich die köstlichste Käsepraline der Welt!

Herkunft	St. Gallen/Schweiz
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	thermisiert
Fett i. Tr.	mind. 58 %
Geschmack	feinwürzig, feine Sommertrüffelnote
Reifung	4 Monate
Kartoninhalt	ca. 1,5 kg x 1
Art.-Nr.:	290360

