



## Chäs-Fritz

Mit guter frischer Milch, viel handwerklichem Geschick und jahrelanger Erfahrung produzieren wir in unserem kleinen Familienbetrieb den Chäs-Fritz, ein hervorragender Hartkäse. Geduld und Ruhe kombiniert mit der sorgfältigen Pflege von Hand mit hauseigener Sulz, reift dieser Käse für rund 9 Monate in unserem Käsekeller. Mit seinem reinen würzigen Aroma eignet sich dieser erstklassige Käse sehr gut zu einem Glas kräftigem Rotwein oder für die Küche.

### Spezifikation:

Typ	Hartkäse
Rohstoff	Kuhmilch
Form	rund, Durchmesser 30cm
Gewicht	6.5 - 7.0kg
Rinde	braune Rinde, geschmiert
Lochung	selten, erbsengross
Fettgehalt	mind. 50% F.i.T.
Festigkeit, Wff	hart, 50 - 54%
Reife	9 Monate
Haltbarkeit	90 Tage
Verwendung	Schnittkäse, Fondue, Käseplatten, Käsegerichte
Kennzeichen	CH 5124

### 100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1662kJ ( 397kcal)
Fett	32.0g
gesättigte Fettsäuren	20.0g
Kohlenhydrate	1.0g
Zucker	0.0g
Eiweiss	27.0g
Salz	1.0g

### Glossar:

F.i.T.	Fettgehalt in der Trockenmasse
Wff	Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse