



Hauskäse

Die frische, reine Milch wird schonend aufbereitet und ohne jegliche Zusatzstoffe weiterverarbeitet, sodass das nützliche der Milch nicht verloren geht. Die Pflege und Reifezeit in unserem Käsekeller beträgt mind. 8 Wochen und erfolgt durch eine natürliche Schmierbildung. So entsteht ein milder aber aromatischer Halbhartkäse der sich für den täglichen Genuss ausgezeichnet eignet. Für seine Fabrikation wird Kuhmilch aus der Region verwendet, von Kühen ohne Silofütterung. Hergestellt wird dieser erstklassige Käse nach altem Rezept und hauseigenen Kulturen. Aus der Milch entsteht ein würziger und vollmundiger Halbhartkäse. Er reift mindestens 6 Monate im Käsekeller wo er von Hand gesalzen und gewendet wird.

Spezifikation:

Typ	Halbhartkäse
Rohstoff	Kuhmilch
Form	eckig, 30x30 cm, Höhe 7-9cm
Gewicht	7.5 - 8.5kg
Rinde	leicht rötlich
Lochung	wenig, Gerstenkorn grosse Löcher
Fettgehalt	mind. 50% F.i.T
Festigkeit, Wff	halbhart, 57 - 63%
Reife	mild 8 - 10 Wochen, rezent ca. 6 Monate
Haltbarkeit	5 Wochen
Verwendung	Schnittkäse, Apéro, Dessertkäse
Kennzeichen	CH 5124

100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1570kJ (375kcal)
Fett	30.0g
gesättigte Fettsäuren	18.0g
Kohlenhydrate	0.0g
Zucker	0.0g
Eiweiss	24.0g
Salz	1.5g

Glossar:

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