



## Landbueb mild

Hergestellt wird der Landbueb nach uraltem Rezept das über Generationen weitergegeben wurde. Nur so entsteht sein aussergewöhnliches und natürliches mildes Aroma. Seine relativ kurze Reifung und die zarte elastische Textur machen den milden Landbueb zu einem Käse für die ganze Familie.

**In der Fachsprache sagt man das ist ein richtiger Fresskäse**

### Spezifikation:

Typ	Halbhartkäse
Rohstoff	frische Kuhmilch
Form	rund, 30cm Durchmesser
Gewicht	7.0kg
Rinde	beige bis leicht rötlich, geschmiert
Lochung	erbsengross
Fettgehalt	50% F.i.T
Festigkeit, Wff	halbhart, 57 - 63%
Reife	8 - 10 Wochen
Haltbarkeit	4 Wochen
Verwendung	Schnittkäse, Käsegerichte
Kennzeichen	CH 5124

### 100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1544kJ (372kcal)
Fett	31.0g
gesättigte Fettsäuren	17.3g
Kohlenhydrate	0.1g
Zucker	0.0g
Eiweiss	23.0g
Salz	1.5g

### Glossar:

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