



Landbueb würzig

Schweizer Halbhartkäse Vollfett mit einer feinen speckigen Textur, dessen langer geschmeidiger Teig diesen wundervollen Käse auf der Zunge zergehen lassen.

Durch die Herstellung mit hauseigenen Kulturen und die 6 Monate lange Reifung erhält diese Käsespezialität sein einzigartiges vollmundiges Aroma, der mit seiner ganz speziellen Würze überzeugen kann.

Es ist ein Käse den man täglich aufs Neue genießt, ideal fürs Frühstück, zum Znüni und natürlich auch für die kalte und warme Küche.

Spezifikation:

Typ	Halbhartkäse
Rohstoff	Kuhmilch
Form	rund, Durchmesser 30cm
Gewicht	6.5 - 7.0kg
Rinde	geschmiert
Lochung	5 - 6 mm
Fettgehalt	vollfett mind. 50 % F.i.T.
Festigkeit, Wff	halbhart 57 - 63%
Reife	6 Monate
Haltbarkeit	4 Wochen
Verwendung	Schnittkäse, Käsegerichte
Kennzeichen	CH 5124

100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1544 kJ (372kcal)
Fett	31.0g
gesättigte Fettsäuren	17.3g
Kohlenhydrate	0.5g
Zucker	0.0g
Eiweiss	23.0g
Salz	1.5g

Glossar:

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