



## Quello Buono

Quello Buono auf Deutsch bedeutet dieser Name **der Gute** und das ist absolut zutreffend um den Charakter dieses Schafskäses zu beschreiben. Seine Konsistenz ist weich und cremig, so dass er fast auf der Zunge zergeht. Geniessen kann man dieses herzhaftes Produkt mit und ohne Rinde, mit Rinde ist er etwas aromatischer, aber das kann jeder für sich selber entscheiden.

### Spezifikation:

Typ	Halbhartkäse
Rohstoff	Schafmilch
Form	rund 30cm
Gewicht	3.5 - 4.0 kg
Rinde	hellgrauer natur Schimmel
Lochung	Reiskorn ähnlich
Fettgehalt	vollfett mind. 54 % F.i.T.
Festigkeit, Wff	halbhart, 60-63%
Reife	4 - 8 Wochen
Haltbarkeit	5 Wochen
Verwendung	Schnittkäse, Apéro, Dessertkäse
Kennzeichen	CH 5124

### 100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1539kJ (368kcal)
Fett	33.0g
gesättigte Fettsäuren	18.2g
Kohlenhydrate	0.2g
Zucker	0.0g
Eiweiss	22.6g
Salz	1.2g

### Glossar:

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