



Rindaler-Brie

Der Rindaler-Brie ist ein Rahmkäse deren Milch mit Rahm angereichert wird. Weich und cremig, im Alter schon fließend, umhüllt von einem reinen weissen Schimmelrasen. Sein leicht säuerlich sämiger Geschmack wird Ihren Gaumen verzaubern. Als Dessert, auf Käseplatten oder einfach nur so zu einem Glas Weisswein, eignet sich dieser feine unverwechselbare Weisschimmelweichkäse.

Spezifikation:

Typ	Weichkäse
Rohstoff	Kuhmilch
Form	rund 28cm
Gewicht	1.8 kg
Rinde	weisser Schimmelrasen
Lochung	keine
Fettgehalt	Rahmstufe, min. 57% F.i.T.
Festigkeit, Wff	weich, 65 - 68%
Reife	2 - 4 Wochen
Haltbarkeit	30 Tage
Verwendung	Käseplatten, Dessertkäse Schnittkäse
Kennzeichen	CH 5124

100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1681kJ (406kcal)
Fett	37.0g
gesättigte Fettsäuren	22.0g
Kohlenhydrate	0.8g
Zucker	0.0g
Eiweiss	19.0g
Salz	0.9g

Glossar:

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