



Schauenberger

Mit Schauenberger Quellwasser verfeinern wir seine Struktur, so erhält der vollfette, halbharte Käse hergestellt aus **Vollmilch** seine cremige Konsistenz. Bei fortgeschrittenem Alter bildet diese Delikatesse vereinzelt Salzkristalle und all dies gibt ihm diesen unverwechselbaren Charakter. Sein würzig reiner Geschmack hat etwas fruchtig, nussiges an sich.

Probieren Sie ihn doch mal, er wird Sie sicher überzeugen!

Spezifikation:

Typ	Halbhartkäse
Rohstoff	Kuhmilch
Form	rund, Durchmesser 30cm
Gewicht	7 - 7,5kg
Rinde	baige Rinde, geschmiert
Lochung	selten, Erbsen gross
Fettgehalt	mind. 53 F.i.T.
Festigkeit, Wff	hart, 50-54%
Reife	6-8 Monate
Haltbarkeit	4 Wochen
Verwendung	Schnittkäse, Käseplatten, Käsegerichte, kalte und warme Küche
Kennzeichen	CH 5124

100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1701kJ (410kcal)
Fett	33.0g
gesättigte Fettsäuren	20.0g
Kohlenhydrate	0.7g
Zucker	0.0g
Eiweiss	26.0g
Salz	1.7g

Glossar:

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