



## s'Chüeli

Dieser Weisschimmel Weichkäse, mit seinem rein weissen Kleid und der weichen cremigen Konsistenz, hat wirklich Klasse. Seinen mild säuerlichen reinen Geschmack erhält diese Köstlichkeit, weil sie ausschliesslich aus Heumilch hergestellt wird. Auf Käseplatten, in Geschenkkörben oder zum Frühstück ist dieser Leckerbissen überall einsetzbar.

**Greifen Sie zu, denn das Gute liegt so nah.**

### Spezifikation:

Typ	Weichkäse
Rohstoff	Kuhmilch
Form	eckig 10x4x2cm
Gewicht	110g
Rinde	weisser Schimmelrasen
Lochung	keine
Fettgehalt	Rahmstufe, min. 57% F.i.T.
Festigkeit, Wff	weich, 67 - 70%
Reife	2 - 4 Wochen
Haltbarkeit	30 Tage
Verwendung	Käseplatten, Dessertkäse, Schnittkäse
Kennzeichen	CH 5124

### 100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1270kJ (305kcal)
Fett	25.0g
gesättigte Fettsäuren	15.1g
Kohlenhydrate	0.1g
Zucker	0.0g
Eiweiss	21.0g
Salz	1.0g

### Glossar:

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