

Edelfels Höhlenkäse



Diese exklusive Käsespezialität wird in der Naturhöhle bis zur Perfektion ausgereift. Das kühle und feuchte Klima in der Höhle verleihen dem Käse seinen besonderen Geschmack.

Der Edelfels Höhlenkäse überzeugt mit einem milden bis leicht würzigen Aroma.

Spezifikation:

Bezeichnung	Edelfels Höhlenkäse	
Sachbezeichnung	Halbhartkäse / Schnittkäse	
Milchart	Kuhmilch, aus der Schweiz	
Milchverarbeitung	Rohmilch	
Reife	Mind. 3 Monate	
Laibform	rund, Ø 27cm	
Abmessungen Laib	Ø 27cm, Höhe ca. 8 cm	
Gewicht	ca. 4.4 KG	
Aussehen / Farbe	rot-braune Rinde, elfenbeinfarbiger bis hellgelber Teig	
Geruch / Geschmack	Rein, mild bis leicht würzig	
Textur / Konsistenz	Speckig bis weichschnittig, fein	
Trockenmasse	Ø 60 %	
Fettgehalt	Ø 30 %	
Fett i. Tr.	Mind. 45 %	
Zutaten	Milch (CH) 98.2 %, Salz (CH) 1.6 %, Lab (CH/EU) 0.1 %, Kulturen (CH) 0.1 %	
Nährwerte Ø 100g	Brennwert	1552 kJ / 374 kcal
	Fett	30 g
	gesättigte Fettsäuren	18 g
	Kohlenhydrate	0 g
	davon Zucker	0 g
	Eiweiss	26 g
	Salz	1.6 g
	Natrium	0.6 g

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung:

Sandro Renz, Leiter Marketing & Verkauf
Tel. 071 914 43 49 / Mail sandro.renz@hardegger-kaese.ch