

Alter Fritz



Der **Alte Fritz** wird mit frischer Toggenburger-Milch nach einem uralten Rezept hergestellt. Während über 6 Monaten wird er liebevoll mit einer speziellen Sulz gepflegt und affinert. So entsteht die aussergewöhnliche Käsespezialität mit dem einzigartigen, würzigen Geschmack und der herzhaft feinen Konsistenz.

Der **Alte Fritz** begeistert durch seine besondere Qualität.

Am World Championship Cheese Contest 2020 wurde der **Alte Fritz** mit der Gold-Medaille ausgezeichnet.



Spezifikation:

Bezeichnung	Alter Fritz	
Sachbezeichnung	Halbhartkäse / Schnittkäse	
Milchart	Kuhmilch, aus der Schweiz	
Milchverarbeitung	mit Rohmilch hergestellt	
Reife	ca. 6 Monate	
Laibform	rund, Ø 30cm	
Abmessungen Laib	Ø 30cm, Höhe ca. 9.5cm	
Gewicht	ca. 6.5 KG	
Aussehen / Farbe	rot-braune Rinde, elfenbeinfarbiger bis hellgelber Teig	
Geruch / Geschmack	kräftig-würzig	
Textur / Konsistenz	speckig, fein	
Trockenmasse	Ø 62 %	
Fettgehalt	Ø 35 %	
Fett i. Tr.	mind. 55 %	
Zutaten	Milch (CH) 98,2 %, Salz (CH) 1.6 %, Lab (CH/EU) 0.1 %, Kulturen (CH) 0.1 %	
Nährwerte Ø 100g		
	Brennwert	1720 kJ / 411 kcal
	Fett	35 g
	gesättigte Fettsäuren	20.4 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