

Herbstgold



Bei unserem Saisonkonzept gibt es zu jeder Jahreszeit eine passende Käsespezialität zu geniessen.

Der Käse passt perfekt zur Herbstzeit. Dank des leicht würzigen Geschmacks und dem feinen Teig kann dieser Käse vielfältig genossen werden. Als Snack ist er der ideale Begleiter für eine schöne Herbstwanderung.

Erhältlich von September bis Oktober

Spezifikation:

Bezeichnung	Herbstgold (Herbstspezialität)	
Sachbezeichnung	Halbhartkäse / Schnittkäse	
Milchart	Kuhmilch, aus der Schweiz	
Milchverarbeitung	mit Rohmilch hergestellt	
Reife	mind. 4 - 5 Monate	
Laibform	rund, Ø 30cm	
Abmessungen Laib	Ø 30cm, Höhe 9cm	
Gewicht	ca. 6.3 KG	
Aussehen / Farbe	rot-braune Rinde, elfenbeinfarbiger bis hellgelber Teig	
Geruch / Geschmack	aromatisch, würzig bis pikant	
Textur / Konsistenz	geschmeidig – weicher Teig	
Trockenmasse	Ø 63 %	
Fettgehalt	Ø 36 %	
Fett i. Tr.	mind. 55 %	
Zutaten	Milch (CH) 98 %, Salz (CH) 1.8 %, Lab (CH/EU) 0.1 %, Kulturen (CH) 0.1 %	
Nährwerte Ø 100g	Brennwert	1740 kJ / 420 kcal
	Fett	36 g
	gesättigte Fettsäuren	23 g
	Kohlenhydrate	0 g
	davon Zucker	0 g
	Eiweiss	24 g
	Salz	1.8 g
	Natrium	0.7s 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