

Wintermärchen



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

Die Tage werden kürzer und die Nächte kälter. Diese Käsespezialität wird in unserer Familienkäserei mit viel Liebe nach alter Tradition hergestellt. Während der langen Reifezeit wird der Käse mit einer Sulz gepflegt, wodurch die Spezialität besonders schmackhaft wird.

Ideal für warme und leckere «Winterspeisen» geeignet. Besonders beliebt für Käsespätzle, Käseschnitten, etc.

Erhältlich von November bis Januar.

Spezifikation:

Bezeichnung	Wintermärchen (Winterspezialität)	
Sachbezeichnung	Halbhartkäse / Schnittkäse	
Milchart	Kuhmilch/Bergmilch, aus der Schweiz	
Milchverarbeitung	mit Rohmilch hergestellt	
Reife	mind. 5 Monate	
Laibform	rund, Ø 25cm	
Abmessungen Laib	Ø 25cm, Höhe ca. 8cm	
Gewicht	ca. 4.2 KG	
Aussehen / Farbe	rot-braune Rinde, elfenbeinfarbiger Teig	
Geruch / Geschmack	rein, würzig, cremig	
Textur / Konsistenz	speckig, langer Teig	
Trockenmasse	Ø 62 %	
Fettgehalt	Ø 35 %	
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	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