

Sennenkäse



Der Sennenkäse besticht durch seinen angenehm milden und harmonischen Geschmack.

Der Sennenkäse ist gleichermassen bei der ganzen Familie beliebt und eignet sich ideal für die kalte wie warme Küche.

Die Qualität wurde von DLG mit einer Gold-Medaille ausgezeichnet.

Spezifikation:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|-----------|--------------------|------|------|-----------------------|------|---------------|-----|--------------|-----|---------|------|------|-------|---------|-------|
| Bezeichnung | Sennenkäse | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sachbezeichnung | Halbhartkäse / Schnittkäse | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Milchart | Kuhmilch, aus der Schweiz | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Milchverarbeitung | Aus pasteurisierter Milch hergestellt | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Reife | ca. 3 Monate | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Laibform | rund, Ø 30cm | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Abmessungen Laib | Ø 30cm, Höhe ca. 9.5cm | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gewicht | ca. 6 KG | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aussehen / Farbe | rot-braune Rinde, elfenbeinfarbiger bis hellgelber Teig | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Geruch / Geschmack | Rein, leicht säuerlich | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Textur / Konsistenz | Langer Teig, speckig | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trockenmasse | Ø 60 % | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fettgehalt | Ø 29 % | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett i. Tr. | > 54 % | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zutaten | Milch (CH) 98,3 %, Salz (CH) 1.5 %, Lab (CH/EU) 0.1 %, Kulturen (CH) 0.1 % | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nährwerte Ø 100g | <table><tr><td>Brennwert</td><td>1549 kJ / 373 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>29 g</td></tr><tr><td> gesättigte Fettsäuren</td><td>17 g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>0 g</td></tr><tr><td> davon Zucker</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>28 g</td></tr><tr><td>Salz</td><td>1.5 g</td></tr><tr><td>Natrium</td><td>0.6 g</td></tr></table> | Brennwert | 1549 kJ / 373 kcal | Fett | 29 g | gesättigte Fettsäuren | 17 g | Kohlenhydrate | 0 g | davon Zucker | 0 g | Eiweiss | 28 g | Salz | 1.5 g | Natrium | 0.6 g |
| Brennwert | 1549 kJ / 373 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett | 29 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| gesättigte Fettsäuren | 17 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon Zucker | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiss | 28 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz | 1.5 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