

Sturmkäse



Der Sturmkäse wird am Fusse des weltbekannten Tal Toggenburg traditionell nach bewährtem Rezept hergestellt.

Der Käse überzeugt durch seine cremige Konsistenz mit einem harmonisch-kräftigen Geschmack.

Eine wahre Gaumenfreude!

Spezifikation:

Bezeichnung	Sturmkäse	
Sachbezeichnung	Hartkäse	
Milchart	Kuhmilch, aus der Schweiz	
Milchverarbeitung	Aus thermisierter Milch hergestellt	
Reife	Mind. 7 Monate	
Laibform	rund, Ø 30cm	
Abmessungen Laib	Ø 30cm, Höhe ca. 7-10cm	
Gewicht	ca. 6.5 KG	
Aussehen / Farbe	rot-braune Rinde, elfenbeinfarbiger bis hellgelber Teig	
Geruch / Geschmack	Rein, stark würziger Geschmack	
Textur / Konsistenz	Schnittfester, feiner Teig	
Trockenmasse	Ø 67 %	
Fettgehalt	Ø 38 %	
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	1797 kJ / 434 kcal
	Fett	38 g
	gesättigte Fettsäuren	22 g
	Kohlenhydrate	0 g
	davon Zucker	0 g
	Eiweiss	23 g
	Salz	1.8 g
	Natrium	0.7 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