

## Happy Swizz Cheese



Der Happy Swizz Cheese überzeugt durch seine typisch schweizerische Käsekunst und einen mild-aromatischen Geschmack.

Im Duft zeigt er sich rein, mild und angenehm aromatisch, während er im Geschmack mit einer feinen, ausgewogenen Würze begeistert – perfekt für jede Käseplatte oder einfach zum puren Genuss.

<b>Bezeichnung</b>	Happy Swizz Cheese	
<b>Sachbezeichnung</b>	Halbhartkäse / Schnittkäse	
<b>Milchart</b>	Kuhmilch, aus der Schweiz	
<b>Milchverarbeitung</b>	Aus thermisierter Milch hergestellt	
<b>Reife</b>	ca. 3 Monate	
<b>Laibform</b>	rund	
<b>Abmessungen Laib</b>	Ø 30cm, Höhe ca. 9.5cm	
<b>Gewicht</b>	ca. 6 KG	
<b>Aussehen / Farbe</b>	Gelblich- bis rötlich-braune Farbe, elfenbeinfarbiger bis hellgelber Teig	
<b>Geruch / Geschmack</b>	Mild, rein, aromatisch	
<b>Textur / Konsistenz</b>	Zarter, weichschnittiger Teig, speckig	
<b>Trockenmasse</b>	Ø 66 %	
<b>Fettgehalt</b>	Ø 32 %	
<b>Fett i. Tr.</b>	> 54 %	
<b>Zutaten</b>	Milch (CH) 98.7 %, Salz (CH) 1.2 %, Lab (CH/EU) <0.1 %, Kulturen (CH) <0.1 %	
<b>Nährwerte Ø 100g</b>	Brennwert	1568 kJ / 375 kcal
	Fett	29 g
	gesättigte Fettsäuren	18 g
	Kohlenhydrate	0 g
	davon Zucker	0 g
	Eiweiss	27 g
	Salz	1.2 g
	Natrium	0.5 g
<b>Technische Daten</b>	6 Stk. pro Lage 10 Lagen pro Palette	

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](mailto:sandro.renz@hardegger-kaese.ch)**