

## Alter Fritz



Der **Alte Fritz** wird mit frischer Toggenburger-Milch nach einem uralten Rezept hergestellt. Während über 6 Monaten wird er liebevoll mit einer speziellen Sulz gepflegt und affinert. So entsteht die aussergewöhnliche Käsespezialität mit dem einzigartigen, würzigen Geschmack und der herzhaft feinen Konsistenz.

Der **Alte Fritz** begeistert durch seine besondere Qualität.

Am World Championship Cheese Contest 2020 wurde der **Alte Fritz** mit der Gold-Medaille ausgezeichnet.



### Spezifikation:

<b>Bezeichnung</b>	Alter Fritz	
<b>Sachbezeichnung</b>	Halbhartkäse / Schnittkäse	
<b>Milchart</b>	Kuhmilch, aus der Schweiz	
<b>Milchverarbeitung</b>	mit Rohmilch hergestellt	
<b>Reife</b>	ca. 6 Monate	
<b>Laibform</b>	rund	
<b>Abmessungen Laib</b>	Ø 30cm, Höhe: 8cm	
<b>Gewicht</b>	ca. 6.7 KG	
<b>Aussehen / Farbe</b>	rot-braune Rinde, elfenbeinfarbiger bis hellgelber Teig	
<b>Geruch / Geschmack</b>	mild-würzig, leicht säuerlich	
<b>Textur / Konsistenz</b>	zarter, weichschnittiger Teig	
<b>Trockenmasse</b>	Ø 66 %	
<b>Fettgehalt</b>	Ø 32 %	
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 53 %	
<b>Zutaten</b>	Milch (CH) 96.9 %, Salz (CH) 2 %, Lab (CH/EU) 0.1 %, Kulturen (CH) 0.1 %	
<b>Nährwerte Ø 100g</b>		
	Brennwert	1683 kJ / 406 kcal
	Fett	34 g
	gesättigte Fettsäuren	19 g
	Kohlenhydrate	0 g
	davon Zucker	0 g
	Eiweiss	25 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](mailto:sandro.renz@hardegger-kaese.ch)