

Chili Johnny



Der **Chili Johnny** vereint traditionelle Schweizer Käsekunst mit einer fein-pikanten Note und präsentiert sich aromatisch sowie angenehm milchig.

Durch seine sorgfältige Reifung entwickelt er eine harmonische Tiefe, während die Chili eine sanfte Schärfe verleiht. Ein vielseitiger Genuss für alle Liebhaber charakturvoller Käsearomen.

Bezeichnung	Chili Johnny	
Sachbezeichnung	Halbhartkäse / Schnittkäse	
Milchart	Kuhmilch, aus der Schweiz	
Milchverarbeitung	Aus thermisierter Milch hergestellt	
Reife	ca. 3 Monate	
Laibform	rund	
Abmessungen Laib	Ø 27cm, Höhe ca. 9 cm	
Gewicht	ca. 4.8 KG	
Aussehen / Farbe	Elfenbeinfarbig mit Chilieinschlüssen, saubere, gelb bis bräunliche Naturrinde,	
Geruch / Geschmack	Rein, nach Chili	
Textur / Konsistenz	Milchig, aromatisch	
Trockenmasse	Ø 61 %	
Fettgehalt	Ø 34.5 %	
Fett i. Tr.	Mind. 49 %	
Zutaten	Milch (CH) 97.4 %, Salz (CH) 1.8 %, Chilischoten 0.8 % (CHN), Lab (NZL) <0.1 %, Kulturen (CH/EU) <0.1 %	
Nährwerte Ø 100g	Brennwert	1720 kJ / 408 kcal
	Fett	34.4 g
	gesättigte Fettsäuren	20.2 g
	Kohlenhydrate	0.4 g
	davon Zucker	0 g
	Eiweiss	26.8 g
	Salz	1.9 g
	Natrium	0.8 g
Technische Daten	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