



Le Baron

harmonisch • vollendet



„Le Baron“ wird aus naturbelassener Milch nach einem alten, traditionellen Verfahren hergestellt.

Durch seine mindestens 10 monatige Pflege und Reifung bekommt er ein ganz besonders volles und würzig harmonisches Aroma mit einem feinen Muskat Note.

„Le Baron“ ist für jeden Käsegeniesser eine Bereicherung: Er bietet Ecken und Kanten und gleichzeitig geschmacklich vollendete Harmonie.

Le Baron

harmonisch • vollendet



Beschreibung

Reifezeit

Geschmack/Aroma

Rinde

Form

Gewicht

Fit

Schweizer Hartkäse
mit Rohmilch hergestellt

ca. 10 Monate

harmonisch, vollendet

natürliche Schmierebildung

Laibe mit 30 x 30 cm Durchmesser, Höhe 8 bis 10 cm

ca. 7 bis 8 kg

mindestens 50% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energiewert

1838 kJ (440 kcal)

Fett

37 g

davon gesättigte Fettsäure

22 g

Kohlehydrate

< 0,1 g

davon Zucker

< 0,1 g

Eiweiss

27 g

Salze

1,5 g

Käserei Nr. 5228