



Die zarte Klara

harmonisch • vollmundig



„Die zarte Klara“ ist dank der Verwendung von naturbelassener, frischer Vollmilch ein natürlicher, milder und aromatischer Käse für den Feinschmecker. Ihre volle Genussreife erreicht „Die zarte Klara“ nach ca. 5 Monaten. Während dieser Zeit wird sie im Käsekeller speziell gepflegt, damit sie den würzigen, vollen Geschmack erhält. Mit diesem Käse können Sie jeden Käseliebhaber begeistern. Hergestellt wird „Die zarte Klara“ in der Käserei Studer, wo seit Generationen qualitativ hochstehende Käsespezialitäten hergestellt und gereift werden.

Die zarte Klara

harmonisch • vollmundig



Beschreibung

Reifezeit

Geschmack/Aroma

Rinde

Form

Gewicht

Fit

Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse
mit Rohmilch hergestellt

ca. 5 Monate

rezent, genussvoll

natürliche Schmierebildung

Laibe mit 30 cm Durchmesser, Höhe 8 bis 10 cm

ca. 6 bis 7 kg

mindestens 50% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energiewert

1720 kJ (411 kcal)

Fett

34 g

davon gesättigte Fettsäure

21 g

Kohlehydrate

< 0,1 g

davon Zucker

< 0,1 g

Eiweiss

26 g

Salze

1,5 g

Käserei Nr. 5228