



# Wällechäs mild

mild • zartschmelzend



Der „Wällechäs mild“ ist dank der Verwendung von naturbelassener Vollmilch ein aromatisch milder Käse für den Feinschmecker. Seine volle Genussreife erreicht er nach ca. 3 Monaten. Während dieser Zeit wird er im Reifungskeller durch unseren Käsermeister speziell gepflegt. Dieser milde und zartschmelzende Käse erfreut den Gaumen und mundet deshalb sowohl Käseliebhabern als auch Kindern ausgezeichnet.

# Wällechäs mild

mild • zartschmelzend



## Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse  
mit Rohmilch hergestellt

## Reifezeit

ca. 3 Monate

## Geschmack/Aroma

mild, zartschmelzend

## Rinde

natürliche Schmierebildung

## Form

Laibe mit 30 cm Durchmesser, Höhe 8 bis 10 cm

## Gewicht

ca. 6 bis 7 kg

## Fit

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