



# Wällechäs rezent

rezent • genussvoll



Der „Wällechäs rezent“ ist dank der Verwendung von naturbelassener, frischer Milch ein natürlicher, rezenter und aromatischer Käse für den Feinschmecker. Seine volle Genussreife erreicht der rezente Wällechäs nach ca. 5 Monaten. Während dieser Reifungszeit wird er vom Kellermeister speziell gepflegt, damit er seinen würzigen vollen Geschmack erhält. Mit diesem Käse können Sie jeden Käseliebhaber begeistern.

# Wällechäs rezent

rezent • genussvoll



## 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