



Käsermeister

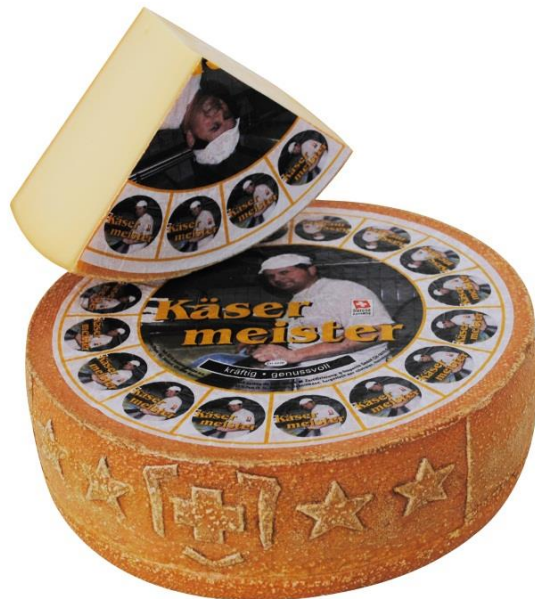
kräftig • genussvoll



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

Käsermeister

kräftig • genussvoll



Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse
mit Rohmilch hergestellt

Reifezeit

ca. 5 Monate

Geschmack/Aroma

kräftig, genussvoll

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