

Frühlingszauber



Bei unserem Saisonkonzept gibt es zu jeder Jahreszeit eine passende Käsespezialität zu geniessen.

Passend zum Frühling besticht diese Käsespezialität durch seinen leichten, feinen und harmonischen Geschmack. Der Käse kann ideal als Snack oder zum Frühstück genossen werden.

Nur erhältlich von April bis Mai.

Spezifikation:

Bezeichnung	Frühlingszauber (Käsespezialität Frühling)	
Sachbezeichnung	Halbhartkäse / Schnittkäse	
Milchart	Kuhmilch, aus der Schweiz	
Milchverarbeitung	mit Rohmilch hergestellt	
Reife	ca. 2-3 Monate	
Laibform	rund, Ø 30cm	
Abmessungen Laib	Ø 30cm, Höhe ca. 8cm	
Gewicht	ca. 6.5 KG (5.5 – 8 KG)	
Aussehen / Farbe	rot-braune Rinde, speckiger, gelblicher Teig	
Geruch / Geschmack	mild-würzig	
Textur / Konsistenz	speckig	
Trockenmasse	Ø 62 %	
Fettgehalt	Ø 32 %	
Fett i. Tr.	mind. 50 %	
Zutaten	Milch (CH) 98.2 %, Salz (CH) 1.6 %, Lab (CH/EU) 0.1 %, Kulturen (CH) 0.1 %	
Nährwerte Ø 100g	Brennwert	1626 kJ / 392 kcal
	Fett	32 g
	gesättigte Fettsäuren	18 g
	Kohlenhydrate	1 g
	davon Zucker	0 g
	Eiweiss	25 g
	Salz	1.6 g
	Natrium	0.6 g

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung:

Sandro Renz, Leiter Marketing & Verkauf
Tel. 071 914 43 49 / Mail sandro.renz@hardegger-kaese.ch