

## Wildberger



Der Wildberger wird in der Käserei aus ausgewählter frischer Kuhmilch aus dem Toggenburg nach bewährtem Rezept hergestellt.

Die Kräutersulz gibt dem Käse seinen typisch würzigen und aromatischen Geschmack.

Beliebt in der warmen wie auch in der kalten Küche.

### Spezifikation:

<b>Bezeichnung</b>	Wildberger	
<b>Sachbezeichnung</b>	Halbhartkäse / Schnittkäse	
<b>Milchart</b>	Kuhmilch, aus der Schweiz	
<b>Milchverarbeitung</b>	Aus thermisierter Milch hergestellt	
<b>Reife</b>	Mind. 4 Monate	
<b>Laibform</b>	Rund, Ø 31.5cm	
<b>Abmessungen Laib</b>	Ø 31.35cm, Höhe ca. 8cm	
<b>Gewicht</b>	Ca. 6.8 KG	
<b>Aussehen / Farbe</b>	Rot-braune Naturrinde, elfenbeinfarbiger bis hellgelber Teig	
<b>Geruch / Geschmack</b>	Aromatisch, würzig bis pikant	
<b>Textur / Konsistenz</b>	Geschmeidig-weicher Teig	
<b>Trockenmasse</b>	Ø 63 %	
<b>Fettgehalt</b>	Ø 36 %	
<b>Fett i. Tr.</b>	Mind. 55 %	
<b>Zutaten</b>	Milch (CH) 98 %, Salz (CH) 1.8 %, Lab (CH/EU) 0.1 %, Kulturen (CH) 0.1 %	
<b>Nährwerte Ø 100g</b>	Brennwert	1740 kJ / 420 kcal
	Fett	36 g
	gesättigte Fettsäuren	23 g
	Kohlenhydrate	0 g
	davon Zucker	0 g
	Eiweiss	24 g
	Salz	1.8 g
	Natrium	0.7 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](mailto:sandro.renz@hardegger-kaese.ch)**