



EMMENTALER[®]

SWITZERLAND

Besondere Merkmale:

Réserve - Das Schweizer Original mit dem unvergleichlichen Geschmack.

Emmentaler AOC ist ein Käse für Geniesser. Bei der ersten Qualitätskontrolle im Alter von 4 Monaten werden geeignete Laibe für die weitere Reifung zur Réserve-Qualität ausgewählt. Bis zum Alter von mindestens acht Monate erhalten diese Laibe eine intensive Pflege in dafür geeigneten Reifungslagern. Sie werden bei einer Temperatur von 11 bis 14°C und einer Luftfeuchtigkeit von über 90% ausgereift. Damit ein Stück "Emmentaler AOC" auf den ersten Blick als Original erkannt werden kann, befindet sich auf jedem Käsestück die Käseeremarle mit der individuellen Betriebszulassungsnummer der Käserei. Diese Herkunftsbezeichnung steht für höchste Qualität und die Einhaltung der strengen Produktionsvorschriften. (www.emmentaler.ch)

Beschreibung

Schweizer Hartkäse aus frischer Rohmilch

Rohstoff:

Frische Rohmilch von Kühen, die silofrei gefüttert werden.

Form:

Die Verwendung jeglicher Zusatzstoffe oder gentechnologisch veränderter Mittel ist verboten.

Gewicht:

runde, flache bis gewölbte Laibe

Reife:

80-110 kg, Durchmesser 85-90 cm

Rinde:

Mindestens 8 Monate

Lochung:

Natürlich, fest, dunkelbraun

Teig:

Kirschlochung,

Fettgehalt:

Elfenbeinfarbig bis hellgelb

Geschmack:

Min. 45% Fett in Tr., Vollfettstufe

Hersteller:

Ausgeprägt würzig

Diverse zertifizierte Schweizer Dorf-Käsereien, selektioniert durch Alibona AG

Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g

Wasser 36g, Eiweiss 29g, Fett 31g, Mineralstoffe 4g, Joules 1'640 kJ, Kalorien 395 kcal

Angebotsformen:

¼, ½, ¼, ⅙, Riemen, Block, Scheiben



Alibona AG

CH-9314 Steinebrunn

T: +41 (0)71 477 20 80

F: +41 (0)71 477 20 85

www.alibona.ch info@alibona.ch