



Besondere Merkmale



der geschmackvolle Allrounder

«Bonero réserve» steht für eine würzige Spezialität, hergestellt aus frischer Rohmilch der Region. Während Monaten liebevoll gepflegt durch unseren Kellermeister. Regelmässiges schmieren mit einer speziellen Kräutersulz verleihen dem «Bonero réserve» seinen vollaromatischen, kräftigen Geschmack.

Beschreibung

Schweizer Hartkäse mit frischer Rohmilch

Rohstoff:

Frische Rohmilch von Kühen, die silofrei gefüttert werden.

Form:

Die Verwendung jeglicher Zusatzstoffe oder gentechnologisch veränderter Mittel ist verboten.

Gewicht:

runde, gestellte, flache Laibe, ca. 80 cm Durchmesser

Reife:

65 – 75 kg

Rinde:

6 – 12 Monate

Lochung:

natürlich, geschmiert, dunkelbraun

Teig:

keine bis vereinzelt kleinere Löcher

Fettgehalt:

fein, bis zum Teil „brüchig“ (je nach Reife)

Geschmack:

min. 450 g / kg Fett i. Tr.

Hersteller:

würzig, vollaromatisch bis kräftig
Käserei Wüthrich AG, CH-9314 Steinebrunn



Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g

Wasser 36 g, Eiweiss 29 g, Fett 31 g, Mineralstoffe 4 g, Joules 1640 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

