



Besondere Merkmale



die zartschmelzende Gaumenfreude

Der «Cremoso primeur», eine mild-cremige Spezialität, mit silofreier Rohmilch, welche jung und frisch zum Käseliebhaber gelangt.

Im Käsekeller vom Fachmann gepflegt und erlesen, kommt er direkt auf ihren Tisch. Die zarte Konsistenz begeistert und schmilzt förmlich auf der Zunge.

Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse mit Rohmilch

Rohstoff:

Frische Rohmilch von Kühen, die silofrei gefüttert werden.

Form:

Die Verwendung jeglicher Zusatzstoffe oder gentechnologisch veränderter Mittel ist verboten. runde, leicht gewölbte Laibe

Gewicht:

80 – 95 kg

Reife:

min. 75 Tage

Rinde:

natürlich, fest, elfenbeinfarbig, gewaschen

Lochung:

sparsame kirschengrosse Lochung

Teig:

geschmeidig, zart

Fettgehalt:

min. 550 g / kg Fett i. Tr.

Geschmack:

frisch, cremig, mild

Hersteller:

Käserei Wüthrich AG, CH-9314 Steinebrunn



Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g

Wasser 38 g, Eiweiss 24 g, Fett 35 g, Mineralstoffe 4 g, Joules 1850, Kalorien 442 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

