



EMMENTALER[®]

SWITZERLAND

Besondere Merkmale:

Classic – das Original

Der «Emmentaler Switzerland AOC» gehört zu den ältesten Käsesorten überhaupt. Seine weltweite Berühmtheit verdankt er nicht nur den charakteristischen grossen Löchern, sondern vor allem seinem unvergleichlichen Geschmack. Er ist ein Naturprodukt erster Güte und wird täglich traditionell aus frischer Rohmilch hergestellt. Damit ein Schweizer Emmentaler auf den ersten Blick als Original erkannt werden kann, befindet sich auf jedem Käsestück die Käseiermarke 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 4 Monate

Lochung:

natürlich, fest, goldgelb, auf einer Seite mit Käseiermarke mit Käseiernummer versehen

Teig:

kirschengross, mehrheitlich 2-4 cm Durchmesser

Fettgehalt:

geschmeidig, schnittfähig, elfenbeinfarben bis hellgelb

Geschmack:

min. 45% Fett i. Tr.

Hersteller:

nussig, mild

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