



 **RUSTICO**[®]
Sélection 

Besondere Merkmale



die zart-würzige Spezialität

Mit Salzkristallen und Salzwasser in den Löchern – eine exklusive Spezialität und Gewinner "Swiss Cheese Awards" 2001 und 2002.

Der "Rustico sélection" ist ein feucht gelagerter Rohmilchkäse, hergestellt aus silofreier Vollmilch aus der Region. Die ausgeprägte, Reifung unter gleichzeitiger Pflege einer Kräuter-Gewürzlake verleiht ihm den speziell aromatisch-würzigen Geschmack und den feinen, geschmeidigen Teig.

Beschreibung

Schweizer Hartkäse mit Rohmilch

Rohstoff:

Frische Rohmilch von Kühen, die silofrei gefüttert werden.

Form:

Die Verwendung jeglicher Zusatzstoffe oder gentechnologisch veränderter Mittel ist verboten.

Gewicht:

runde, leicht gewölbte Laibe

Reife:

80 – 95 kg

Rinde:

min. 10 Monate

Lochung:

natürlich, braun-schwarz

Konsistenz:

kirschengross, typisch "ovale" Lochung mit Salzkristallen

Fettgehalt:

geschmeidig, fein

Geschmack:

min. 550 g / kg Fett i. Tr.

Hersteller:

aromatisch-würzig

Käserei Wüthrich AG, CH-9314 Steinebrunn



Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g:

Wasser 39 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

