



Thurgauer[®] Spezial



Besondere Merkmale



der kräftige Allrounder

Der rustikale «Thurgauer Spezial» wird im feuchten Keller gereift und geschmiert, so bekommt er seinen würzigen, vollaromatischen Geschmack für den Käseliebhaber.

Beschreibung

Schweizer Rahm-Hartkäse mit silofreier 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:

geschmiert

Teig:

keine bis vereinzelt

Fettgehalt:

fein, bis zum Teil «brüchig» - je nach Reife

Geschmack:

min. 550 g / kg Fett i. Tr.

Hersteller:

würzig, kräftig

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

