



## **SCHWEIZER NUSSI**

Eine feine Käsezubereitung aus einem Schnittkäse aus Kuhrohmilch, welcher mit Walnusslikör und sorgfältig ausgesuchten Kräutern affiniert wird. Durch seine 3 Monate Reifung entwickelt sich sein besonders geschmeidiger Teig, sein charaktervoller Geruch und das ausgeprägte, würzig edle Walnussaroma.

**Herkunft** Mit viel Sorgfalt und bester heimischer Milch wird in der Schweiz jeder Käselaiab nach überlieferten Rezepturen hergestellt. Viele der Hart-, Schnitt- und Weichkäsesorten gibt es in unterschiedlichen Reifegraden von mild bis vollwürzig. Als Faustregel gilt: Je länger die Reife, desto intensiver der Geschmack. Die dezentrale Käseherstellung ist typisch für die Schweiz. Knapp zwei Drittel der Schweizer Käse wird in gewerblichen Kleinbetrieben von fachlich bestens ausgebildeten Käsefachleuten hergestellt. Der Käser nimmt morgens und abends von den Bauernbetrieben der näheren Umgebung die frisch gemolkene Milch entgegen und produziert daraus täglich Käse.

<b>Herkunft</b>	Luzern / Schweiz
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	Rohmilch
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 50 %
<b>Geschmack</b>	feines Walnussaroma
<b>Reifung</b>	mind. 3 Monate
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 6 kg x 1   ca. 3 kg x 1   150 g x 8
<b>Art.-Nr.</b>	269711   269712   2430007

