



ORIGINAL CHÄS'

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, Naturrinde mit Urkräutern gewaschen, geschmeidiger Teig, nussiges Aroma, milder Geschmack, aus der Region Aargau, Schweiz.

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.

Herkunft	Aargau / Schweiz
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 50 %
Geschmack	mild, nussig
Reifung	mind. 2 Monate
Kartoninhalt	ca. 4 kg x 1
Art.-Nr.	269890
Weinempfehlung	Trockener Weißwein, Riesling

