



+ KRÄUTERMÄXLI

Hartkäse aus Kuhmilch, 3 Monate in rotgeschmierter Rinde gereift und mit Kräutern gepflegt, kompakter Teig mit feinem Schmelz, elegant blumiger und charaktervoll kräuterwürziger Geschmack mit großer Aromenvielfalt. Eine Delikatesse aus Graubünden!

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	Graubünden / Schweiz
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 48 %
Geschmack	blumig, kräuterwürzig
Reifung	3 Monate
Kartoninhalt	ca. 4,8 kg 150 g x 8
Art.-Nr.	290006 2430008

