



+ URGEWALT EXTRA REIF

Eine limitierte Top Rarität! Der Urgewalt ist ein Hartkäse aus bester Schweizer Rohmilch, gekäst nach der Rezeptur eines Emmentalers. Mit einer Reifung von mindestens 55 Monaten ist er einer der ältesten Käsespezialitäten der Schweiz. Rustikale lederfarbene Rinde, goldgelber Teig mit arttypischer Lochung, stark kristalline Textur, zartschmelzendes Mundgefühl, authentische Emmentaler Noten wechseln am Gaumen zu einem intensiv würzigen Geschmack mit sehr langen Abgang und pikanten Nuancen.

Herkunft Die Privatkäserei Wüthrich in Steinbrunn liegt im Oberthurgau am Bodensee. Hier werden Emmentaler und weitere Käsespezialitäten aus silofreier Milch hergestellt. Nach dem Erfolg ihres ältesten Käses „Rustico“ mit Salzkristallen und Salzwasser in den Löchern, entschieden sich die Käser, das Experiment eines über vier Jahre langen Emmentalers zu starten.

Herkunft	Kanton Thurgau /Schweiz
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	Rohmilch
Fett i. Tr.	Mind. 50% Fett in Tr.
Geschmack	kräftig und intensiv-würzig
Reifung	min. 55 Monate
Kartoninhalt	ca. 80 kg x 1 ca. 5 kg x 1 ca. 2kg x 1
Art.-Nr.	290265 290266 290267

