

Schweizer Käse getrüffelt



DER MIT 1% TRÜFFELN

Der „Schweizer Käse getrüffelt“ wird traditionell hergestellt. Noch in der Presswanne wird der Käse in drei Teile verschnitten und von Hand mit der Trüffelpaste gefüllt. Durch die anschließende, bis zu 3 monatige Reifung entfaltet sich das Trüffelaroma im ganzen Käse.

Beim aufschneiden des Käses werden die Trüffel-Adern ersichtlich. Diese Spezialität ist ein Blickfang auf jeder Käseplatte.



Produktdaten

Typ	Käsezubereitung
Rohstoff	CH: Thermisierte Kuhmilch DE: Erhitzung unter Past.-temp.
Durchmesser	Ca. 27 cm
Höhe	Ca. 8 cm
Gewicht	Ca. 5.0 kg
Rinde	Rot-braune Rinde, naturge-
Textur	Elastischer, dunkler Teig
Lochung	Unregelmässige Kleinlochung, entlang der Trüffelschicht
Geschmack	Dezenter Trüffelgeschmack
Reifegrad	2 -3 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'550 kJ/ 374 kcal
Fett	30.0 g
Davon gesättigte Fette	18.0 g
Kohlenhydrate	<0.5 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	26.0 g
Salz	0.9 g
Fett i.Tr.	48.0 %
Wff.	56.0 %