

Sennenkäse



DER TRADITIONELLE

Der in der Ostschweiz hergestellte Hartkäse verbindet das traditionelle Sennentum mit der hohen Kunst der Käseherstellung.

Wer einen köstlichen, milden Käse schätzt, sollte den Sennenkäse jung geniessen. Mit zunehmendem Alter darf man sich von einem verlockenden, würzigeren Aroma und einem feinen, speckigen Teig verwöhnen lassen.

Der Sennenkäse ist eine Delikatesse, die jede Käseplatte abrundet. Er eignet sich auch bestens für ein feines Fondue.

Produktdaten

Typ	Hartkäse, Vollfett
Rohstoff	Thermisierte Kuhmilch
Durchmesser	Ca. 32 cm
Höhe	Ca. 9cm
Gewicht	Ca. 6.8 kg
Rinde	Orange-bräunliche Rinde, genarbt
Textur	Elfenbeinfarbener, feiner Teig
Lochung	Sparsame Rundlochung
Geschmack	Mild, bei zunehmendem Alter würzig-aromatisch
Reifegrad	2-4 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'629 kJ/ 393 kcal
Fett	33.0 g
Davon gesättigte Fette	21.0 g
Kohlenhydrate	0.1 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	24.0 g
Salz	1.5 g
Fett i.Tr.	52.0 %
Wff.	54.0 %