

Urnäscher Holzfasskäse



DER MIT BIER

Der Urnäscher Holzfasskäse ist der erste Käse auf dem Markt, bei dem das Bier schon der Milch beige-mischt wird. Das Appenzeller Holzfassbier, aus dem Hause der Brauerei Locher in Appenzell, gibt dem Käse einen typischen Holzfassgeschmack. Gleich auf Anhieb mit dem Swiss Cheese Award (Sieger in der Kategorie „Übrige Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen“) ausgezeichnet, überzeugt dieses innovative Produkt auch durch seine hervorragende Qualität.

Ebenfalls ausgezeichnet wurde der Urnäscher Holzfasskäse an den World Cheese Awards 2011 in Birmingham, England. Dort wurde er mit einer Super-Gold Medaille ausgezeichnet und war unter den Top 16 von 2'500 bewerteten Käse aus der ganzen Welt klassiert.



Produktdaten

Typ	Hartkäse, Vollfett
Rohstoff	CH: Thermisierte Kuhmilch DE: mit Rohmilch hergestellt
Länge x Breite	Ca. 32 cm
Höhe	Ca. 8-9 cm
Gewicht	Ca. 6.8 kg
Rinde	Rötlich-braune Rinde
Textur	Beige-brauner, feiner Teig
Lochung	Sparsame Rundlochung
Geschmack	Würzig, fein, Barrique, mit einem leichten Biergeschmack
Reifegrad	3-4 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'753 kJ/ 419 kcal
Fett	35.2 g
Davon gesättigte Fette	20.6 g
Kohlenhydrate	<0.5 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	25.2 g
Salz	1.8 g
Fett i.Tr.	52.0 %
Wff.	54.0 %