

Heublumenkäse



DER MIT HEUBLUMEN

Wenn die Alpengräser blühen ist die richtige Zeit gekommen um das Gras zu mähen und zu trocknen.

Mit den Heublumen und Wasser wird der Käse dann geschmiert. Die intensiven Düfte der Heublumen verleihen dem ihm seinen ganz speziellen Geschmack.

Mit dem Heublumenkäse erwerben Sie eine aussergewöhnliche Spezialität der Käserei Stofel aus dem Toggenburg.



Produktdaten

Typ	Hartkäse, Vollfett
Rohstoff	Rohmilch (Kuh)
Durchmesser	Ca. 30 cm
Höhe	Ca. 8 cm
Gewicht	Ca. 6.0 kg
Rinde	Mit Heublumen überzogen
Textur	Fester Teig
Lochung	Eher spärlich bis blind, unregelmässig
Geschmack	Intensiv, mild bis würzig
Reifegrad	ca. 3-5 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'750 kJ / 423 kcal
Fett	35.0 g
Davon gesättigte Fette	19.8 g
Kohlenhydrate	< 0.5 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	27.0 g
Salz	0.7 g
Fett i.Tr.	50.0 - 55.0 %
Wff.	50.0 - 54.0%