

# Hornkuhkäse Switzerland



## DER WÜRZIGE

Hergestellt wird der „Hornkuhkäse Switzerland“ in einer kleinen Käserei in der Region Appenzellerland. Die Milch stammt zu 99% von Kühen mit Hörnern, die täglich frisches Gras oder Heu geniessen.

Der Hornkuhkäse Switzerland besticht durch seinen feinen cremigen Teig und die kräftige Würze im Gaumen.

In der Schweizer Landwirtschaft gibt es im Durchschnitt nur noch ca. 20% gehörnte Kühe. Bei uns im Appenzellerland ist dies zum Glück noch anders. Bis auf einzelne Ausnahmen haben noch alle Kühe Hörner. Dies konnte so erhalten werden, da die Alpfahrt mit gehörnten Kühen einen grossen Stellenwert hat.

### Produktdaten

Typ	CH: Halbhartkäse, Rahmstufe DE: Schnittkäse, Rahmstufe
Rohstoff	CH: Kuhmilch, thermisiert DE: Kuhmilch, erhitzt unter Past.-Temp.
Durchmesser	Ca. 32 cm
Höhe	Ca. 8-9 cm
Gewicht	Ca. 6.8 kg
Rinde	Rötlich-braune Rinde
Textur	elfenbeinfarbener, feiner Teig
Lochung	Sparsame Rundlochung
Geschmack	Würzig, fein
Reifegrad	Mind. 4 Monate

### Nährwerte pro 100 g

Energie	1'690 kJ/ 407 kcal
Fett	35.0 g
Davon gesättigte Fette	21.0 g
Kohlenhydrate	<0.5 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	23.0 g
Salz	1.6 g
Fett i.Tr.	55.0 %
Wff.	56.0 %