

Kümmelkäse

DER AROMATISCH-MILDE



Schon seit Menschengedenken wird Kümmel, mit seiner wohltuenden Eigenschaft, in der Küche und als Hausmittel verwendet.

Kümmelkäse vereint die aromatischen, ätherischen Öle des Kümmel mit dem milden, würzigen Geschmack vom Bergkäse.

In einem Appenzeller-Familienbetrieb aus Bergmilch hergestellt, ruht der Kümmelkäse behutsam während zwei Monaten im Käsereiflager.

Schweizer
Bergprodukt



Produktdaten

Typ	CH: Halbhartkäse EU: Schnittkäse
Rohstoff	Pasteurisierte Kuhmilch
Durchmesser	Ca. 30 cm
Höhe	7-8 cm
Gewicht	5.8 - 6.2 kg
Rinde	Hellbraune Rinde, frei von-Schimmel
Textur	Elfenbeinfarbiger Teig, Kümmelsamen sind regelmässig verteilt
Lochung	Lebhafte und kleine Schlitzlochung
Geschmack	Leicht säuerlich, mild, typischer Kümmelgeschmack
Reifegrad	2 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'589 kJ/ 383 kcal
Fett	31.0 g
Davon gesättigte Fette	19.0 g
Kohlenhydrate	<0.1 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	26.0 g
Salz	1.4 g
Fett i.Tr.	48.0 %
Wff.	55.0 %