

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

Nährwerte pro 100 g

Typ	CH: Halbhartkäse EU: Schnittkäse	Energie	1'589 kJ/ 383 kcal
Rohstoff	Pasteurisierte Kuhmilch	Fett	31.0 g
Durchmesser	Ca. 30 cm	Davon gesättigte Fette	19.0 g
Höhe	7-8 cm	Kohlenhydrate	<0.1 g
Gewicht	5.8 - 6.2 kg	Davon Zucker	0.0 g
Rinde	Hellbraune Rinde, frei von-Schimmel	Eiweiss	26.0 g
Textur	Elfenbeinfarbiger Teig, Kümmelsamen sind regelmässig verteilt	Salz	1.4 g
Lochung	Lebhafte und kleine Schlitzlochung	Fett i.Tr.	48.0 %
Geschmack	Leicht säuerlich, mild, typischer Kümmelgeschmack	Wff.	55.0 %
Reifegrad	2 Monate		