

Sennenkäse



DER KRÄFTIG-REZENTE

Der in der Ostschweiz hergestellte Halbhartkäse verbindet das traditionelle Sennentum mit der hohen Kunst der Käseherstellung.

Die lange Reifung verleiht dem Sennenkäse eine einmalige würzige, edle Note.

Der Sennenkäse kräftig-rezent ist eine Delikatesse, die jede Käseplatte veredelt. Er eignet sich auch bestens für ein feines, kräftiges Fondue, als Füllung für Gordon-Bleu oder einen feinen Wurst-Käsesalat.



Produktdaten

Nährwerte pro 100 g

Typ	CH: Halbhartkäse, Vollfett DE: Schnittkäse, Rahmstufe	Energie	1'660 kJ/ 401 kcal
Rohstoff	CH: mit Rohmilch hergestellt DE: Erhitzung unter Pasteurisationstemperatur	Fett	33.0 g
Durchmesser	Ca. 32 cm	Davon gesättigte Fette	20.0 g
Höhe	Ca. 9cm	Kohlenhydrate	0.0 g
Gewicht	Ca. 6.8 kg	Davon Zucker	0.0 g
Rinde	Orange-bräunliche Rinde, genarbt	Eiweiss	26.0 g
Textur	Elfenbeinfarbener, feiner Teig	Salz	1.5 g
Lochung	Sparsame Kleinlochung	Fett i.Tr.	52.0 %
Geschmack	Kräftig-rezent	Wff.	54.0 %
Reifegrad	5-8 Monate		