



# Fürtüfel

höllisch • scharf



Diese spannende Kombination aus zartschmelzendem Käse und der feurigen Schärfe der Chilischoten, ist eine optische und geschmackliche Abwechslung in der Käselandschaft. Die frische Milch zu Herstellung des „Fürtüfels“ stammt aus der milden, fruchtbaren Bodenseeregion.

Mit seinem hervorragenden und scharfen Aroma ist der „Fürtüfel“ ein echtes Erlebnis.

# Füürtüfel

höllisch • scharf



## Beschreibung

**Reifezeit**

**Geschmack/Aroma**

**Rinde**

**Form**

**Gewicht**

**Fit**

Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse  
mit Rohmilch hergestellt

ca. 3 Monate

höllisch scharf

natürliche Schmierebildung

Laibe mit 30 cm Durchmesser, Höhe 8 bis 9 cm

ca. 6 bis 7 kg

mindestens 50% Fett in der Trockenmasse

## Nährwerte in 100 g Käse

**Energiewert**

1610 kJ (388 kcal)

**Fett**

31 g

**davon gesättigte Fettsäure**

19 g

**Kohlehydrate**

< 0,1 g

**davon Zucker**

< 0,1 g

**Eiweiss**

26 g

**Salze**

2 g

Käserei Nr. 5228