



# Fürtüfel

höllisch scharf | himmlisch fein

Der «Fürtüfel» ist eine einzigartige Käsespezialität. Bühnenreif und keinesfalls gewöhnlich. In ihm lodert die geballte Leidenschaft und das Know-how unserer Käsermeister. Laut und glühend. Ein cremiger Käse mit dreierlei Chili und Pfeffer, der deine ganze Aufmerksamkeit will. Der Ideenreichtum unserer Käsermeister ist eben grenzenlos. Und das Beste: Der «Fürtüfel» vereint die feurige Schärfe von Chillischoten und Pfeffer mit einer himmlischen Zartheit. Ein Gewürzkäse der Extraklasse!



## Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt

- ⌚ Reifezeit ca. 3 Monate
- 🔥 höllisch scharf, himmlisch fein
- 👉 natürliche Schmierebildung
- 🌀 Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–9 cm
- 📏 ca. 6–7 kg
- 🥛 mindestens 53% Fett in der Trockenmasse

## Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1610 kJ (388 kcal)
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	26 g
Salze	2 g



Käserei Studer AG

Romanshornstrasse 253 | 8580 Hefenhofen TG | T +41 58 227 30 60  
info@kaeserei-studer.ch | www.kaeserei-studer.ch

Käserei Nr. 5228