



Bio Alter Schweizer







harmonisch und kräftig

Ein Bissen und du hörst die Kuhglocken auf herrlich duftenden Wiesen läuten, wetten? Der schmackhafte Käse «Alter Schweizer Bio» ist zu 100 Prozent Bio. Mit seiner 10-monatigen Reifung entwickelt dieser rustikale Hartkäse eine harmonisch kräftige Note, die ausgezeichnet mit einem Hauch von sanfter Karamell-Süsse verschmilzt. Hergestellt aus feinsten Schweizer Bio-Rohmilch, erzählt diese Käse-Delikatesse die Geschichte von Tradition und Qualität. Nichts wie rein ins Bio-Käseabenteuer!



Beschreibung

Schweizer Hartkäse mit Bio-Rohmilch hergestellt

-  Reifezeit ca. 10 Monate
-  harmonisch, kräftig
-  natürliche Schmierebildung
-  Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–10 cm
-  ca. 6–7 kg
-  mindestens 50% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1800 kJ (436 kcal)
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	27 g
Salze	1,5 g

Käserei Nr. 5228



Käserei Studer AG

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