



Bio FamilieChäs

mild und cremig

Auf bunt-blühenden Wiesen sonnen sich Kühe, die herrlich frisch duftende Milch liefern. Daraus kreieren wir unseren cremig-sanften «Bio FamilieChäs» – reich an wertvollen Nährstoffen. Von unseren Käsermeistern liebevoll geschöpft. Das Geheimnis dieses milden und cremigen Familienkäses liegt im seit Generationen weitergegebenen Wissen unserer Käsermeister. Die wunderbare Balance zwischen Milde und erstklassigem Aroma ist für die ganze Familie ein Genusserebnis – egal, ob zum Zmorge, Znüni oder zum Zvieri.



Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Bio-Rohmilch hergestellt

-  Reifezeit ca. 6 Wochen
-  mild, cremig
-  natürliche Schmierebildung
-  Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–9 cm
-  ca. 6–7 kg
-  mindestens 55% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1714 kJ (410 kcal)
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	23 g
Salze	1,5 g

Käserei Nr. 5228



Käserei Studer AG

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