



FamilieChäs

mild und cremig

So jung und schon eine echte Käsespezialität! Der «FamilieChäs» ist mit seinem milden, feinwürzigen Aroma ein kulinarisches Gedicht und eine wunderbar harmonische Komposition. Feine Nuancen umspielen den Gaumen. Geschmeidigkeit prägt seinen unaufdringlichen Charakter. Wer ihn einmal probiert hat, weiss: Vom «FamilieChäs» kann nie genug auf dem Tisch sein!



Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt

-  Reifezeit ca. 6 Wochen
-  mild, cremig
-  natürliche Schmierebildung
-  Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–10 cm
-  ca. 6–7 kg
-  mindestens 55% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1740 kJ (415 kcal)
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	21 g
Salze	1,5 g

Käserei Nr. 5228



Käserei Studer AG

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