



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 Nr. 5228



Käserei Studer AG

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