



Wällechäs mild

mild und zartschmelzend

Es gibt viele gute Gründe, diesen milden Vollmilchkäse zu lieben. Leichtfüssig und charmant kommt er daher und verabschiedet sich ganz dezent auf der Zunge. Der «Wällechäs» bringt den Genuss auf den Höhepunkt. Sein runder, weicher Geschmack begeistert auch Kinder. Die lieblichen Wiesen an den Ufern des Bodensees bilden die optimale Basis für herrlich frische Vollmilch. Nach drei Monaten erreicht der «Wällechäs mild» seine volle Genussreife.



Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt

- Reifezeit ca. 3 Monate
- mild, zartschmelzend
- natürliche Schmierebildung
- Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–10 cm
- ca. 6–8 kg
- mindestens 53% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1730 kJ (414 kcal)
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	26 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