



Wällechäs rezent

rezent und zartschmelzend



Mit dem «Wällechäs rezent» auf dem Tisch begegnet du dem Genuss auf raffinierte, aber bodenständige Weise. Das Geheimnis des rezenten Halbhartkäses beruht auf der Verwendung von naturbelassener, frischer Milch und unserer tiefen Verbundenheit mit dem Käsehandwerk. Nach fünf Monaten Reifezeit entfaltet sich diese kulinarische Köstlichkeit vollumfänglich. Ein aromatischer Käse mit würzigem, vollem Geschmack, der in den höchsten Tönen gelobt wird.

Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt

-  Reifezeit ca. 5 Monate
-  rezent, 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

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