



EMMENTALER®

SWITZERLAND

Sturzenegger Käse AG

Wigoltingen

CH3600

Beschreibung:	Schweizer Hartkäse aus Rohmilch
Rohstoffe:	silofreie Rohmilch, ohne thermische Behandlung, kein Einsatz von Zusatzstoffen oder GVO auf der gesamten Linie
Form und Äusseres:	runde Laibe mit einer gewölbten Ober- und Unterseite, die Järbseite ist leicht bis mittelstark konvex. Sie wiegen zwischen 100-115kg. Die bis zu 30cm hohen Laibe haben einen Durchmesser von 80-100cm
Teig und Geschmack:	fein, geschmeidig, schnittfähig, nussig-mild bis ausgeprägt würzig
Lochung:	Kirsch bis Walnussgrosse, schöne runde Löcher, regelmässig verteilt, ca.50 pro Laibquerschnitt
Genussreife:	ab 4 Monaten
Fettgehalt in der Trockenmasse:	min. 45% (Vollfettstufe)
Laktosefrei	Ja, wird von Konsumenten mit einer Laktose-Intoleranz sehr gut vertragen
Salzgehalt:	0.5g/100g Käse, tief für einen Hartkäse

100g Käse decken den ungefähren Tagesbedarf an Kalzium und 50% an Eiweiss

Food Facts im Durchschnitt pro 100g Käse

Wasser:	36g	Mineralstoffe:	4g
Eiweiss:	29g	Energiewerte:	ca. 395kcal / 1645kj
Fett:	31g		

Emmentaler AOC Classic mit seiner ebenmässigen Rinde, seinem elfenbeinfarbenen Käseteig, der kirschgrossen Lochung und dem unvergleichlich nussig-milden Aroma ist ein Stück Schweizer Natur und Kultur. Käseliebhaber schätzen diesen Rohmilchkäse als Delikatesse auf jeder Käseplatte sowie als Bereicherung zum Frühstück und als Abrundung zum Nachtisch. Er bildet aber auch eine geschmackvolle Grundlage für die warme Küche.