

Sturzenegger Käse AG

Wigoltingen

CH3600

Beschreibung:	Schweizer Hartkäse aus silofreier Rohmilch, geschmiert, Vollfettstufe
Rohstoffe:	Unser Thurkäse wird ausschliesslich aus silofreier Rohmilch aus der nahen Region hergestellt. Die Milch stammt von Kühen, die nur mit Gras oder Heu gefüttert werden. Sie wird täglich frisch angeliefert und ohne thermische Behandlung verarbeitet. Während der gesamten Herstellung und Reifung wird auf Zusatzstoffe jeglicher Art und auf gentechnisch veränderte Mittel verzichtet.
Form und Äusseres:	Die Laibe sind rund, haben einen Durchmesser von 58-60cm und sind ca. 12cm hoch. Sie wiegen je nach Alter zwischen 28-34kg. Im Pflege- und Reifekeller bekommt der Thurkäse eine braun-rötliche, leicht körnige Oberfläche. Die sogenannte Schmiere entwickelt sich allmählich mit zunehmendem Alter. Je reifer und älter der Käse, umso kräftiger wird sein Geschmack
Teig und Geschmack:	Der feine Teig ist geschmeidig, mittelfest, leicht brüchig und elfenbeinfarbig. Neben dem salzigen Grundton dominieren fruchtige Geschmacksrichtungen, vielfältiger, interessanter Flavour. Mit zunehmendem Alter wird der Thurkäse würziger und ausgeprägter in Geschmack und Aroma.
Lochung:	nur vereinzelte, kleine Löcher, Erbsengross, kleine Schlitze können vorkommen
Genussreife:	ab 5 Monaten
Fettgehalt in der Trockenmasse:	51-53%, (gesetzl.: 450-549g/kg Fett in der Trockenmasse)
Laktosefrei:	Ja, wird von Konsumenten mit einer Laktose-Intoleranz sehr gut vertragen
Salzgehalt:	0.8-1.2g/100g Käse,

Thurkäse

Sturzenegger Käse AG

Wigoltingen

CH3600

Food Facts im Durchschnitt pro 100g Käse:

Wasser:	36g	Mineralstoffe:	5g
Eiweiss:	27g	Energiewerte:	ca. 400kcal / 1675kJ
Fett:	32g		

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