

WALNUSSKÄSE

Mit knackigen Walnussstücken

Saisonal
verfügbar!



Als saisonales Kleinod präsentiert sich dieser Heumilchkäse, dem bereits vor der sorgsam Reifung viele Stückchen erntefrischer Walnüsse beigemischt werden. Die Nüsse verleihen dem Käse außergewöhnliche Geschmackskomponenten – von mild-nussig über süßlich-herb bis fruchtig. Eine Käsespezialität für Kenner und Gourmets!



Saisonal
verfügbar!

WALNUSSKÄSE

Mit knackigen Walnussstücken



Artikelnummer 1872 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1885 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Walnusskäse
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	MILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, WALNÜSSE (2 %), KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 6 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Heumilch. Mit Walnussstücken. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig mit Walnussfragmenten
Geschmack	Mild-nussig
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger Teig
Reifungsdauer	Mindestens 8 Wochen
Nährwerte pro 100g	
Energie kj/ kcal	1737 kj/ 419 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,4 g

