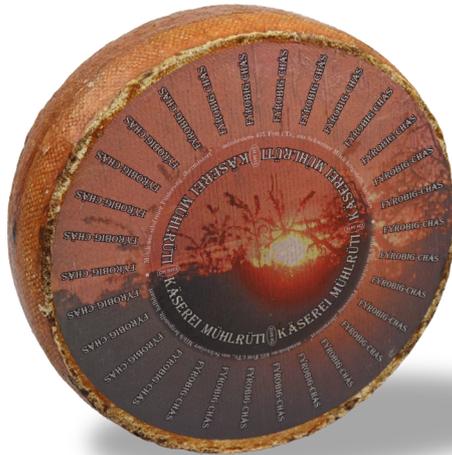


Fyrobigchäs



FYROBIG

Nach getaner Arbeit sollte man sich am Fyrobig etwas gutes gönnen und den Tag ausklingen lassen.

Der Fyrobigchäs ist ein würziger Käse, der mit einem Glas Rotwein und einem guten Brot am Fyrobig genossen werden kann um den Tag ausklingen zu lassen.

Der Käse wird zwischen Wil und der Hulftegg im abgelegenen Mühlrüthi, vom Käsermeister Michael Künzle hergestellt.



Produktdaten

Typ	CH: Halbhartkäse, Vollfett DE: Schnittkäse, Rahmstufe
Rohstoff	CH: Rohmilchkäse DE: mit Rohmilch hergestellt
Durchmesser	Ca. 25 cm
Höhe	Ca. 8 cm
Gewicht	Ca. 4.2 kg
Rinde	Gleichmässige rote Schmiere
Textur	Speckig, fein
Lochung	Rundlochung
Geschmack	Würzig, leichtes Kräuteraroma
Reifegrad	ca. 4-5 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1620 kJ / 391 kcal
Fett	31.0 g
Davon gesättigte Fette	19.0 g
Kohlenhydrate	0.0 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	28.0 g
Salz	1.5 g
Fett i.Tr.	~ 50.0 %
Wff.	~ 55.0 %