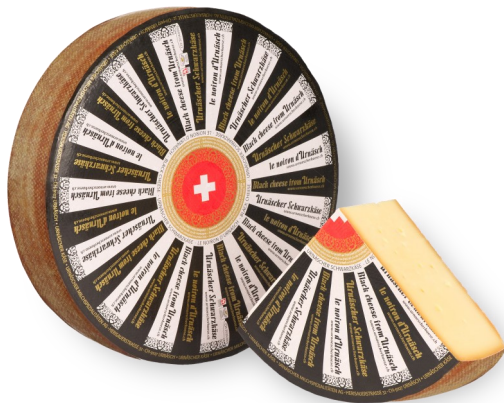


Urnäscher Schwarzkäse



BLACK CHEESE

Der Urnäser Schwarzkäse ist ein mindestens 10 Monate gelagerter Bergkäse. Durch seine lange Reifung erhält er seine typische dunkelbraune Rinde und es bilden sich feine Salzkristalle im Teig. Ein Genuss für Freunde von sehr rezenten Käsespezialitäten.

Der Urnäser Schwarzkäse wurde an den World Cheese Awards 2012 in Birmingham mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.



Produktdaten

Typ	CH: Halbhartkäse DE: Hartkäse
Rohstoff	Kuhmilch
Behandlung	CH: thermisiert DE: aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch hergestellt
Durchmesser	Ca. 32 cm
Höhe	Ca. 7 cm
Gewicht	Ca. 6.5 kg
Rinde	Dunkelbraune Rinde, gearbt
Textur	Elfenbeinfarbiger Teig mit Salzkristallen
Lochung	Sparsame Rundlochung
Geschmack	Rein, kräftig-würzig
Reifegrad	10-12 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'740 kJ/ 419 kcal
Fett	35.0 g
Davon gesättigte Fette	21.0 g
Kohlenhydrate	0.1 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	26.0 g
Salz	2.0 g
Fett i.Tr.	52.0 %
Wff.	52.0 %