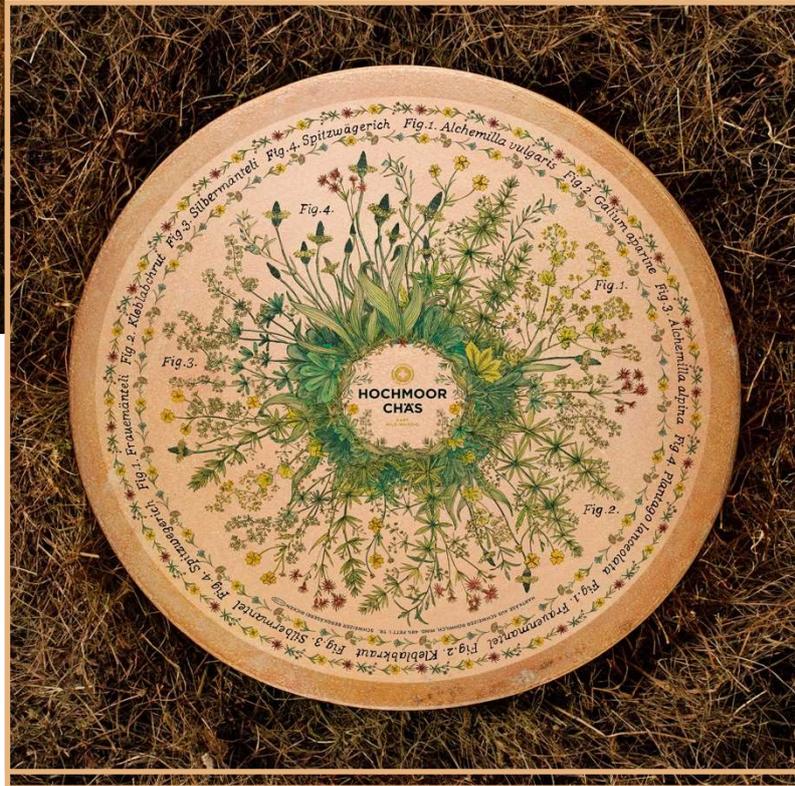




# Die Bergkäserei Käserei Liechti



## HOCHMOOR-CHÄS - HART, MILD-WÜRZIG

Die einzigartige Pflanzen- und Kräuterwelt des Ricken Hochmoors, das 800 Meter über Meer liegt, ist die Basis für die besondere „Hochmoor-Milch“. Sie führt zu einer besonderen MilCHFETTZUSAMMENSETZUNG, welche ihrerseits für den besonderen, herben Geschmack des Käses verantwortlich ist. Die besondere Hochmoor-Kräutersulz, welche aus Kräutern des Hochmoors hergestellt und während der Lagerung von Hand auf den Käse geschmiert wird, rundet diesen besonderen Geschmack ab. Die Lagerung auf Fichtenholz im feuchten Keller ermöglicht schliesslich einen besonders guten Feuchtigkeitsaustausch mit der Käseoberfläche und führt zu einer wundervoll geschmeidigen Konsistenz des Käses.

Kategorie:	Hartkäse
Lagerung:	Im feuchten Käsekeller
Reifungsdauer:	> 5 Monate
Geschmack:	mild-würzig
Festigkeit:	Hartkäse
Milch:	Kuhmilch, Herkunft Schweiz
Behandlungsart:	mit Rohmilch
Form:	rund, Laib, 60cm Durchmesser
Höhe:	9 - 12 cm
Gewicht:	33-36 kg
Rinde:	natürliche Schmierebildung mit Kräutersulz behandelt
Konfektionierung:	Laib, etikettiert
Nährwert (kJ):	1650kJ/100g
Nährwert (kcal):	397kcal/100g
Fett in Trockenmasse:	min. 48%, max. 52%
Wasser im fettfreien Käse:	min. 50%, max. 54%



## HOCHMOOR CHÄS

HERB. HOLZGELAGERT. HANDGESCHMIERT.

UNSER GANZES KÄSESORTIMENT FINDEN SIE AUF [WWW.LIECHTI-KAESE.CH](http://WWW.LIECHTI-KAESE.CH)