

Die Bergkäserei Käserei Liechti



HOCHMOOR-CHÄS - HALBHART, VOLLWÜRZIG, DELIKAT

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 MilCHFETZUSAMMENSETZUNG, 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:

Lagerung:

Reifungsdauer:

Geschmack:

Festigkeit:

Milch:

Behandlungsart:

Form:

Höhe:

Gewicht:

Rinde:

Konfektionierung:

Nährwert (kJ):

Nährwert (kcal):

Fett in Trockenmasse:

Wasser im fettfreien Käse:

Halbhartkäse, Schnittkäse

Im feuchten Käsekeller

> 5 Monate

rahmig, vollwürzig, delikat

Halbhartkäse

Kuhmilch, Herkunft Schweiz

mit Rohmilch, thermisiert

rund, Laib, 30 cm Durchmesser

6.5 – 8 cm

5.9 – 6.6 kg

natürliche Schmierebildung
mit Kräutersulz behandelt

Laib, etikettiert

1710kJ/100g

409kcal/100g

min. 50%, max. 56%

min. 54%, max. 62%



HOCHMOOR CHÄS

HERB. HOLZGELAGERT. HANDGESCHMIERT.

UNSER GANZES KÄSESORTIMENT FINDEN SIE AUF WWW.LIECHTI-KAESE.CH