

BRÜLISAUER

KÄSE AG

Die etwas andere *Spezialitäten-Käserei*



Brülisauer Käse AG
Unterdorf 6
5444 Künten

Tel +41(0)56 496 33 61
Natel +41(0)78 619 19 82

www.chaesi-kuenten.ch
info@chaesi-kuenten.ch

Aargauer



Der Aargauer entstand aus der Idee, dass wir die Käserei Künten noch lange erhalten möchten. Also brauchen wir ein Produkt, das längerfristig und nachhaltig produziert werden kann. Der Name sagt klar, woher der Käse kommt und die Aargauer werden sich mit Stolz damit identifizieren. Aus silo-freier, reiner Aargauermilch aus dem Freiamt stellen wir diesen wunderbaren Käse her. Im Keller wird der Aargauer während 3-6 Monaten gereift und regelmässig gepflegt bis er sein optimales Aroma erreicht hat. Ein Genuss vom Aargau für die Aargauer!

Wassergehalt: ca. 40%
Fettgehalt i.T.: ca. 53%
100 g enthalten:
Energiewert ca. 1540 kJ
Eiweiss ca. 21 g
Fett ca. 26 g
Milchart: Kuhmilch
Lab: tierisch
Hitzebehandlung: thermisiert
Lactosefrei

Aussehen: schöne, trockene Natur-
rinde handgeschmiert
Geschmack/Aroma: aromatisch, kraftvoll,
rein, ein Traum
Konsistenz: halbhart
Gewicht: 6.5 - 7.0 kg
Verpackung: nach Wunsch
Verkaufseinheit: Laib/Laden ab 200 g
Mindesthaltbarkeit: 35 Tage / Laib