

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

Argocella



Der Argocella ist ein Käse der ganz besonderen Art. Dank seiner Schimmelreifung im Feuchtkeller erhält er den speziellen und unwiderstehlichen Geschmack. Nehmen Sie sich Zeit und geniessen Sie diesen feinen Käse, sei es mit einem Glas Rotwein, oder in einem pikanten Salat aber auch als Schnittkäse lässt er Ihre Sinne verführen.

Wassergehalt:	ca. 42%
Fettgehalt i.T.:	ca. 53%
100 g enthalten:	
Energiewert	ca. 1540 kJ
Eiweiss	ca. 27 g
Fett	ca. 31 g
Milchart:	Kuh
Lab:	tierisch
Hitzebehandlung:	thermisiert
Lactosefrei	

Aussehen:	weiss gräulicher Schimmel
Geschmack/Aroma:	typisch südländischer Schimmel-Keller-Käse
Konsistenz:	weicher, langer Teig
Gewicht:	3.0 kg
Verpackung:	nach Wunsch
Verkaufseinheit:	Laibe
Mindesthaltbarkeit:	35 Tage