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





Eine Mischung aus Tessinertemperament und feiner Biomilch.

Der Biocella 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

Verkaufseinheit: nach Wunsch Verkaufseinheit: Laib Mindesthaltbarkeit: 35 Tage