

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

Künter Spezial



Sein dunkles Aussehen ist so speziell wie sein Innen-Leben. Genau richtig in der Chuscht und rahmig in seiner Konsistenz. Ein Renner jeder Altersklasse, denn er verleiht himmlische Gefühle. Da kann man der Versuchung nicht widerstehen, sei es als Schnittkäse, in Gratins oder auf der Käseplatte.

Wassergehalt:	ca. 40%
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:	siehe Bild
Geschmack/Aroma:	aromatisch, mild-chüschtig
Konsistenz:	langer, schöner Teig
Gewicht:	3.2 kg
Verpackung:	nach Wunsch
Verkaufseinheit:	Laib
Mindesthaltbarkeit:	35 Tage