EMMENTALER SWITZERLAND
Das Schweizer Original

Produktspezifikation Emmentaler Switzerland AOP

Unser AOP Emmentaler wird nach traditionellem Handwerk hergestellt und ist mindestens 120 Tage natürlich im Käsekeller gereift. Dieser Käse wird ausschliesslich aus naturbelassener Milch hergestellt. Die Kühe werden mit Naturfutter gefüttert und haben genügend Auslauf.

Nach den strengen Vorschriften der Sortenorganisation Emmentaler Switzerland, mit viel Feingefühl und höchstem Fachwissen hergestellt, zählt dieses Produkt zu den bekanntesten Käsesorten der Welt.

Emmentaler AOP:

- Charakter: Rein, delikat, leicht gesalzen mit einem Nussgeschmack
- Rinde: Hart, trocken, dunkelbraun
- Lochung: Kirschlochung
- Masse: Durchmesser 85 cm, Höhe 18 - 23 cm
- Gewicht: 85 - 110 kg

Durchschnittlicher Nährwert pro 100 g:

- Energiewert: 1650 kJ/ 397 kcal
- Fett: 32 g
- Davon gesättigte Fettsäuren: 19.1 g
- Kohlenhydrate: < 0.1 g
- Davon Zucker: < 0.1 g
- Eiweiss: 27.5 g
- Salz: 1.0 g

NEUENSCHWANDER TRADITION & INNOVATION

NEUENSCHWANDER
TRADITION & INNOVATION
SEIT 1860