



Produktspezifikation Handwerker

Der Ursprung des Handwerkers liegt schon mehrere Jahrzehnte zurück. Im Tagebuch von unserem Grossvater fanden wir dieses Rezept - mit Kohlestift fein säuberlich protokolliert und mit Emotionen festgehalten. In den 50er Jahren war diese Spezialität besonders bei den ansässigen Handwerkern im Dorf sehr beliebt und wurde meist zum "Znüni" täglich genussvoll mit frischem Brot verzehrt.

Sechs Jahrzehnte später, wird der Käse aus regionaler Milch, von Kühen auf saftigen Weiden vorsichtig gewonnen. Der frische Klee, das saftige Gras und die heimische Bodenseeluft runden den besonderen Geschmack des Handwerkers ab.

Geprägt ist die Käsespezialität von den traditionellen authentischen Werten des Grossvaters. Der Handwerker wird sorgfältig und mit viel Fingerspitzengefühl hergestellt. Fundiertes Wissen und neuste Technologien lassen den Handwerker zum Spitzenprodukt aufsteigen.

Handwerker:

- Charakter: mild, leicht salzig
- Rinde: Gelb trocken
- Lochung: Spärlich, max. 0.5 cm
- Masse: 62 x 31 cm, Höhe 9 - 11 cm
- Gewicht: 20 - 22 kg

Durchschnittlicher Nährwert pro 100 g:

- Energiewert: 1754 kJ/ 423 kcal
- Fett: 35 g
- Davon gesättigte Fettsäuren: 18.6 g
- Kohlenhydrate: < 0.1 g
- Davon Zucker: < 0.1 g
- Eiweiss: 27 g
- Salz: 1.5 g

