



Produktspezifikation Thurmesan

Der Thurmesan verdankt seinen Namen dem durch den Thurgau fliessenden Fluss, der Thur. Das typische Aroma erhält dieser besonders geschmackvolle Käse ursprünglich von diesem energiereichen Gewässer. Im Thurtal, das reich an Kultur und Naturlandschaften ist, weiden unsere Kühe auf saftigen Wiesen mit besten Kräutern. Dadurch erzeugen sie eine einzigartige, geschmackvolle Milch. Dieser vorsichtig auserwählte Rohstoff, gepaart mit bestem handwerklichem Können, lassen unseren Thurmesan zu einem würzigen und fruchtigen Käse gedeihen.

Thurmesan Rund:

- Charakter: Fruchtig, würzig, feine Konsistenz
- Rinde: Gelb bis nussbraun, trocken
- Lochung: Spärlich, max. 0.5 cm
- Masse: Durchmesser 55 -65 cm, Höhe 9 - 13 cm
- Gewicht: 30 - 40 kg

Durchschnittlicher Nährwert pro 100 g:

- Energiewert: 1680 kJ/ 405 kcal
- Fett: 33 g | davon gesättigte Fettsäuren: 18.6 g
- Kohlenhydrate: < 0.1 g | davon Zucker: < 0.1 g
- Eiweiss: 27 g
- Salz: 1.5 g

Thurmesan Eckig:

- Charakter: Fruchtig, würzig, feine Konsistenz
- Rinde: Gelb bis nussbraun, 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: 1680 kJ/ 405 kcal
- Fett: 33 g | davon gesättigte Fettsäuren: 18.6 g
- Kohlenhydrate: < 0.1 g | davon Zucker: < 0.1 g
- Eiweiss: 27 g
- Salz: 1.5 g

