NEUWIES
Landkäserei

Urgestein

Unser Rolling Stone unter den Käsen.

Seine besondere Teigstruktur macht diesen Käse zu einem kulinarischen Kunstwerk: Urgestein. Sein marmorierter Teig mit Aromen von brauner Butter, gerösteten Pinienkernen und Nussaromen ergibt ein vollmundiges Geschmackserlebnis und es stellt sich ein Glücksgefühl im Mund ein.

Genussempfehlung:
Frühstück, Abendessen, Käseplatten

Weinempfehlung:
Kräftiger, gehaltvoller Rotwein oder Weisswein

- Halbhartkäse
- einzigartige Marmorierung
- aromatisch, edel
- rund, ø 25 cm
- 4–10 Monate Reifezeit
- ca. 4,0 kg
- Kuhmilch thermisiert
- min. 53% Fettgehalt i. Tr.
- tierisch

Nährwerte in 100g Käse

Energiewert:	1540 kJ
Eiweiss:	23 g
Fett:	26 g
gesättigte Fettsäuren:	19 g
Kohlenhydrate:	1 g
Zucker:	0 g
Salz:	1.5 g

Verpackung: Exportpapier/Kartonschachtel **Verkaufsinhalt:** Laib
MHD: 60 Tage

Käserei Neuwies
Sandra und Philipp Müller Neuwies 1304 CH-9601 Lütisburg-Station
T +41 71 980 09 08 info@kaeserei-neuwies.ch
kaeserei-neuwies.ch

SUISSE GARANTIE
ProCert Safety AG

BIOSUISSE