



Weingestein

Gehegt und gepflegt mit Bio-Rotwein.

Wein und Käse ergänzen sich nicht nur perfekt, sie ergeben auch eine grossartige Verbindung: Weingestein. Dem Weingestein wird während der Produktion Bio-Rotwein zugegeben, welcher ihm seine einzigartige zartrosa Marmorierung verleiht.

Genussempfehlung:

Bestens geeignet als Anschnitt, für Käseplatten oder zum Überbacken

Weinempfehlung:

Kräftiger, gehaltvoller Rotwein oder trockener Weisswein



Nährwerte in 100g Käse

Energiewert:	1703 kJ
Eiweiss:	21 g
Fett:	29 g
gesättigte Fettsäuren:	19 g
Kohlenhydrate:	1 g
Zucker:	0 g
Salz:	1.5 g

Verpackung: Exportpapier/Kartonschachtel **Verkaufsinhalt:** Laib
MHD: 30 Tage

-  Halbhartkäse
-  zartrosa Marmorierung
-  harmonisch, leicht
-  rund, ø 25 cm
-  3–6 Monate Reifezeit
-  ca. 4,0 kg
-  Kuhmilch thermisiert
-  mind. 53% Fettgehalt i. Tr.
-  tierisch

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

