

le Gruyère AOP Höhlen 12 - 14 Mte / 30 kg

Schweizer Hartkäse

Produzent / Produktionsgebiet Schweiz

Spezielle Merkmale Über 400 Liter Milch benötigt man für einen ca. 35kg schweren Käse.

Während jeder Laib mehrere Monate reift, wird er immer wieder mit reinem Salzwasser abgerieben. Greyerzer ist ein Käse für Geniesser.

Speziell ausgewählte Laibe mit besten Voraussetzungen für eine optimale Qualitätsentwicklung werden für die spezielle Ausreifung reserviert. So entwickeln sie sich zur vollen Reife und bringen den markant-würzigen Genuss eines Greyerzers.

Fabrikation Rohmilch (Kuh)

Format Runder Laib

Gewicht ca. 30 kg

Fettgehalte 49% FIT

Äusseres natürlich, dunkelbraun, geschmiert

Teig fein, elfenbeinfarbig bis hellgelb

Lochung vereinzelt kleine Rundlochung

Geschmack markant-würzig

Ideale Reife ab 12 - 14 Monate

Haltbarkeit Laib 70 Tage (mit fachgerechter Lagerung)

Zutaten / Allergene Käse (Milch, Lab, Kulturen, Salz)

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g % *

Energie KJ/kcal 1656 / 399 19.95

Fett (g) 32.1 45.86

davon gesättigte Fettsäuren (g) 19.4 97

Kohlenhydrate (g) < 0.5 < 0.19

davon Zucker (g) 0 0

Eiweiss (g) 26.9 53.8

Salz (g) 1.5 25