

HARTKÄSE

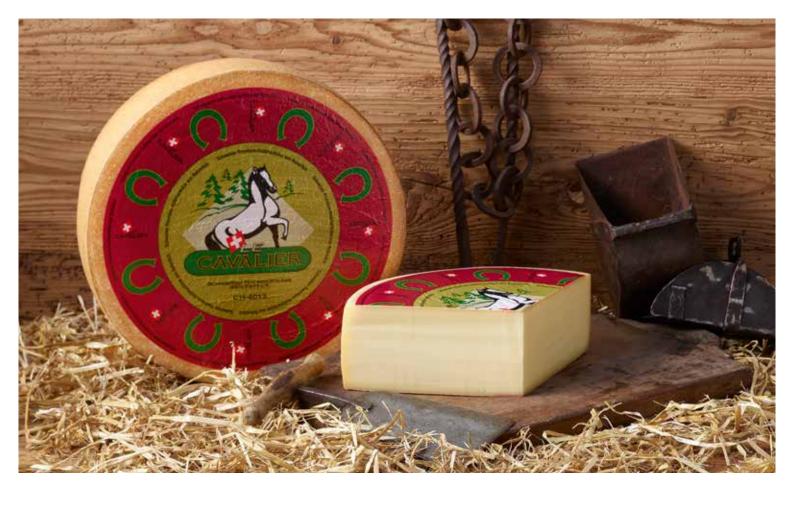






Ein milder Hartkäse von einem Bauern, der auf Mechanik verzichtet und ausschliesslich mit Pferden arbeitet – natürlich aus der regionalen Rasse der Freiberger.

Sie sind kompakt, im Fachjargon «quadratisch» gebaut, ihr Rücken ist kurz und tragfähig, der Hals kräftig: Der Freiberger ist die letzte ursprüngliche Schweizer Pferderasse, seine Herkunft ist das Hochplateau der Freiberge (Franches-Montagnes) im Jura. Solche Pferde setzt unser Lieferant ein, um seine Felder zu bebauen. Seine Kühe wiederum scheinen das sanft gepflegte Weideland zu schätzen, jedenfalls ist die Milch, die sie für den Cavalier geben, von ausserordentlicher Qualität. Le Cavalier (auf Deutsch: der Reiter) ist ein milder, drei bis vier Monate gereifter Hartkäse. Er schmeckt aromatisch, fruchtig und rein.



BEI GROSS UND KLEIN SEHR BELIEBT

Ursprungs- und Herstellungsort	Spielhofer Käse AG, CH-2610 Saint-Imier	
Verarbeitete Milch	Rohmilch von silofrei gefütterten Kühen	
Käsetyp	Hartkäse	
Rinde	Leicht rötliche bis braune Schmierrinde	
Fettgehalt	Mind. 48% F.i.T	
Gewicht	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Reifezeit	3-5 Monate	
Geschmack	Weiche Textur, milder und cremiger Geschmack	
Bio Qualität/IP-Suisse Qualität	Auf Anfrage	

NÄHRWERTE	
<u></u>	100g
Energiewert	1660 kJ
	401 kcal
Fett	33 g
Kohlenhydrate	0 g
Eiweiss	26 g
Salz	1.5 g



Entdecken Sie, was es braucht, um den besten Käse herzustellen.

