

Chäs- Fritz

Mit guter frischer Milch aus dem Toggenburg, viel handwerklichem Geschick und jahrelanger Erfahrung, produzieren wir in unserem kleinen Familienbetrieb den Chäs-Fritz, ein hervorragender Hartkäse. Geduld und Ruhe kombiniert mit der sorgfältigen Pflege von Hand mit Hauseigener Sulz, reift dieser Käse für rund ein halbes Jahr in unseren Käsekellern.

Mit seinem reinen würzigen Aroma eignet sich dieser erstklassige Käse sehr gut auf jede Käseplatte oder zu einem Glas kräftigem Rotwein.



Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	rund 30 cm. Ø, höhe ca. 8cm. 7-7.5 kg
Äusseres	rötlich, braune Rinde
Teig	6 Monate: speckig, leicht mürbe 12 Monate: fest mit einzelnen Salzkristallen
Lochung	selten Erbsen gross
Geschmack	fein fruchtig, leicht nussig bei 6 Monate kräftig, würziger sehr aromatisch ab 10 Monate
Typ	Hartkäse
hergestellt aus	100 % thermisierter Kuhmilch
Fett in der Trockenmasse	mind. 50 %
Reifegrad	mind. 6 Monate

Zulassungsnummer

5124