

Landbueb mild

Wie sein Name, so seine Herkunft. Auf dem Land, am Rand des Toggenburgs, dort wo die Hügel steiler und die Wiesen saftiger werden, produzieren die Bauern die Milch die wir sammeln und anschliessend in unserer Käserei zu dieser wunderbaren Spezialität verarbeiten. Hergestellt wird der Landbueb nach uraltem Rezept das über Generationen weitergegeben wurde, nur so entsteht sein aussergewöhnliches natürliches Aroma. Der Käse reift für mindestens zwei Monate in unseren Kellern, während dieser Zeit wird er regelmässig mit einer hauseigenen Sulz eingerieben und gewendet.



Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	rund 30 cm Ø, Höhe 7 – 9 cm, ca. 7 kg
Äusseres	beige bis leicht rötlich
Teig	weich, cremig, elfenbeinfarbig
Lochung	vereinzelt Gerstenkorn grosse runde Löcher
Geschmack	mild würzig
Typ	Halbhartkäse
hergestellt aus	100 % thermisierter Kuhmilch
Fett in der Trockenmasse	min 52 %
Reifegrad	8 – 10 Wochen

Zulassungsnummer 5124