

Landbueb würzig

Aus unserem kleinen Tal, am Rande der schönen toggenburger Landschaft, von dort wo der Name Landbueb seinen Ursprung hat, wird die Milch produziert und verarbeitet. Für seine Fabrikation wird Kuhmilch verwendet, von Kühen ohne Silofütterung. Hergestellt wird dieser erstklassige Käse nach altem Rezept, aus dem ein würziger und vollmundiger Halbhartkäse entsteht.

Bis der Käse seine Würze erreicht hat, reift er mindestens 6 Monate in unserem Käsekeller wo er von Hand gesalzen und gewendet wird.



Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	runde 30 cm, Höhe 7 – 9 cm, 6.5 - 7.5 kg
Äusseres	beige bis leicht rötlich
Teig	weich, speckig, elfenbeinfarbig
Lochung	Maiskorn grosse runde Löcher
Geschmack	kräftig würzig, reiner Geschmack
Typ	Halbhartkäse
hergestellt aus	100 % Kuhmilch, thermisiert
Fett in der Trockenmasse	min 52 %
Reifegrad	6 Monate
Zulassungsnummer	5124