

Doppelzentner

Geschichte

Ein grosser Käse, der seine eigene Story schreiben wollte. Auf der Suche nach Neuem kreuzte der noch junge Grosslochkäse den Weg unserer kreativen Käsemeister. In denselben Käsekellern, in denen auch der Gwitterchäs und der Rote Teufel ihre Vollendung finden, nahm er sich Zeit für seine eigene Umwandlung. Nach etwa neun Monaten sorgsamer Pflege im Käsekeller, verfeinert mit unserer hauseigenen Sulz, ist er bereit, seine neue Identität zu enthüllen. Aus dem milden Grosslochkäse ist ein einzigartiger Doppelzentner geworden und seine imposanten 100 Kilogramm machen seinem Namen alle Ehre. Die Verschmelzung zweier handwerklicher Traditionen schuf ein imposantes und unvergleichliches Genusserlebnis.

Geschmack

Die grossen Löcher verraten seinen Ursprung. Im Biss ist er jedoch überraschend cremig und mürb. Im Gaumen harmoniert der aromatisch würzige Geschmack wunderbar mit der milden Süsse. Die ausgeprägten Salzkristalle runden das Genusserlebnis hervorragend ab.

Verkaufsargumente

- Ein Grosslochkäse im typisch würzigen Güntensperger-Kleid.
- Hauseigene, innovative Käsecreation.
- Cremig mürb mit einer aromatisch würzigen Note.
- Über ein Jahr gereift, und mit der hauseigenen Sulz affiniert.



Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Energie 1718 kJ / 411 kcal

Fett 32.5 g

davon gesättigte Fettsäuren 22.0 g

Kohlenhydrate 0.50 g

davon Laktose < 0.1 g

Eiweiss 29.0 g

Salz 0.5 g

Hartkäse

mind. 330 Tage gereift

F.i.T. mind. 48%