

BÄRLAUCHKÄSE

Geschichte

Dieser Rahmkäse lässt sich gerne in die Karten schauen, denn er trumpft mit seiner einzigartigen Bärlauchnote mächtig auf und besticht die Geniesser mit seinem fein-würzigen und vollmundig abgerundeten Aroma. Man kann das Blatt drehen, wie man will - wer auf den Bärlauchkäse setzt, gewinnt den vollen Genuss. Hier wird dem Geniesser keinen Bären aufgebunden, nein, Bärlauchkäse ist Trumpf bei uns in der Käserei Güntensperger.

Geschmack

Der fein gesprenkelte Käseteig mit den getrockneten Kräuterblätter sagen den würzigen Genuss beim Aufschneiden schon an. Im Gaumen deckt die milchige Süsse mit einem ausgeprägten salzigen Aroma die Karten auf. Die leichte Schärfe rundet das Geschmacksspiel gewinnend ab.

Verkaufsargumente

- Die getrockneten Bärlauch Blätter verleihen dem Rahmkäse eine angenehm würzige Note mit einer abgerundeten leichten Schärfe.
- Der Bärlauch Käse bringt neben Farbe und Qualitätsklasse auch pfiffige Rasse auf die Käseplatte.
- Lässt sich wunderbar auch über die Bärlauch Saison hinaus geniessen.



Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Energie 1796 kJ / 430 kcal

Fett 37.30 g

davon gesättigte Fettsäuren 24.50 g

Kohlenhydrate 0.50 g

davon Laktose < 0.1 g

Eiweiss 23.0 g

Salz 1.52 g

Halbhart- /Schnittkäse

mind. 60 Tage gereift

F.i.T. mind. 56%