

N°111 Gruyère AOP Swisscru 13-15 Mon.

BERGKÄSE

Lang ausgereifter Gruyère von Swisscru.

WIE DU IHN SCHMECKST

Dicht und konzentriert der Teig, dabei sämig und kristallin, nussig und salzig, herb-würzig.

WAS DU DAZU TRINKST

Schwere Weissweine, gerne auch aus dem Barrique: Chardonnay, Savagnin.

WOHER ER KOMMT

Westschweiz

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Michael Mathier ist unser Mann in der Schweiz. Genauso käsefanatisch wie wir war Michael viele Jahre lang für unseren französischen Partner Mons Fromager unterwegs, bevor er ab 2016 seine eigene Schweizer Affinage aufbaute.

Unter dem Namen Swisscru findet sich hier eine Auswahl der besten Schweizer Käse, ausgereift in den Kellern der Milka Käse AG im Emmental. Für uns ein ganz enger Partner in der Affineur-Szene.

Herkunft	Swisscru Schweiz
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 49 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Salz, Lab
Reifezeit	13-15 Mon.
Lab	Kälberlab
Gebinde	25-kg-Laib (10111) 1/8-Laib ca. 4 kg (20111)
Intrastat-Code	04069015
RLZ	42 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1733 kJ 414 kcal
Fett	33 g
– davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	1,4 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	27 g
Salz	2,0 g

Lieferello GmbH & Co. KG
Betriebsstätte Käse Kober
 Oelixer Straße 2
 25524 Itzehoe (Germany)
 T +49 (0) 4821 887 87 15
 info@kaese-kober.de
 www.kaeseinschmecker.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
 Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
 HRA 8193 KI Amtsgericht Kiel
 Deutsche Bank
 BIC DEUTDEHH210
 IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

PHG Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH
 Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
 HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
 Geschäftsführender Gesellschafter:
 Gerhard Lütje
 Geschäftsführer: Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005
 EG-Nummer DE SH 00548