

GWITTERCHÄS® BIO

Ein ausgesprochen cremiger Hartkäse, der mit seinem kräftigen, würzigen Aroma und den feinen Salzkristallen wie ein stürmisches Geschmacksgewitter über den Gaumen fegt.



GWITTERCHÄS® BIO

Geschichte

Dunkle Wolken ziehen über Bütschwil auf, während der Wind gefährlich um die Käserei in Bütschwil peitscht. Als auch noch der Strom ausfällt, ist es um die Achtsamkeit der Käser geschehen. Zu spät bemerken sie, dass der Rahmgehalt bei der Käseproduktion zu hoch eingestellt ist. Aber nach sieben Monaten Reifezeit werden die Käser mit einem aromatisch würzigen Geschmacksgewitter belohnt. Es geht nun stürmisch zu und her in der Käserei, denn dieser Gwitterchäss® hat die Käsegeniesser im Sturm erobert. In der Käserei Mettlen wird der stürmische Genuss in 100 % Bio-Qualität hergestellt.

Verkaufsargumente

- Cremig zart und stürmisch würzig im Geschmack.
- Ein Bio-Rahmkäse der mit seinem würzigen Charakter die Käsegeniesser im Sturm erobert.
- 100 % Biomilch wird in der Spezialitäten Käserei Mettlen zum Gwitterchäss Bio verkäst.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g	
Energie	1868 kJ / 447 kcal
Fett	37.70 g
davon gesättigte Fettsäuren	25.60 g
Kohlenhydrate	0.50 g
davon Laktose	< 0.10 g
Eiweiss	26.30 g
Salz	1.69 g

- Rahmhartkäse
- mind. 180 Tage gereift
- F.i.T. mind. 55 %