

BIO FIRSTKÖNIG 6+

Robusto e caratteristico, il gusto speziato con i cristalli di sale fine si fa sentire in bocca. La leggera dolcezza nel finale regala un piacere corposo e aromatico.



BIO FIRSTKÖNIG 6+

La storia

Le cime delle sette montagne Churfirten si stagliano con grazia e modestia contro il cielo. Al pari delle cime della catena montuosa, il Firstkönig bio 6+ porta la sua corona con orgoglio. Nel caseificio speciale di Mettlen, un piccolo regno solo per i formaggi biologici, l'aromatico latte biologico viene trasformato nel caratteristico Firstkönig bio 6+. Sei mesi dopo, il Re dei Formaggi stagionato presenta con orgoglio il suo sapore corposo, forte e piccante agli estimatori del formaggio. Un'esperienza di piacere regale.

Argomenti di vendita

- Saporito e aromatico. Un classico maturo della nostra gamma di formaggi.
- Solo il 100 % di latte biologico viene trasformato in Firstkönig bio 6+ nel tradizionale caseificio di Mettlen.
- Pieno di carattere e unico, corona la nostra gamma di formaggi biologici, proprio come le sette montagne del Churfirten coronano il Toggenburg.

Valori nutrizionali medi per	100 g
Energia	1870 kJ / 447 kcal
Grassi	38.20 g
di cui acidi grassi saturi	25.60 g
Carboidrati	0.50 g
di cui lattosio	< 0.10 g
Proteine	25.30 g
Sale	1.70 g

- formaggio a pasta dura su crema di livello a base di latte biologico
- Stagionato per almeno 180 giorni
- PGMS min. 55 %