

FIRSTKÖNIG BIO 6+

Robust und markant macht sich der würzige Geschmack mit den feinen Salzkristallen im Munde bemerkbar. Die milde Süsse im Abgang gibt ein vollmundiges, aromatisches Genusserlebnis.



FIRSTKÖNIG BIO 6+

Geschichte

Anmutig und doch bescheiden, erheben sich die Gipfel der sieben Churfürsten gegen den Himmel. Den Zacken der Bergkette ebenbürtig, trägt der Firstkönig Bio 6+ die Krone voller Stolz. In der Spezialitäten-Käserei Mettlen, ein kleines Reich nur für Bio-Käse, entsteht aus der aromatischen Bio-Milch der charaktervolle Firstkönig Bio 6+. Sechs Monate später tritt der gereifte Käsekönig voller Stolz mit seinem vollmundigen, kräftig-würzigen Geschmack vor seine Käsegeniesser. Ein königliches Genusserelebnis.

Verkaufsargumente

- Würzig und aromatisch. Ein reifer Klassiker in unserem Käsesortiment.
- Nur 100 % Bio-Milch werden in der Traditionskäserei Mettlen zum Firstkönig Bio 6+ verarbeitet.
- Charaktervoll und einzigartig krönt er unser Bio-Käse-Sortiment – wie die sieben Churfürsten das Toggenburg.

Durchschnittliche Nährwerte je	100 g
Energie	1870 kJ / 447 kcal
Fett	38.20 g
davon gesättigte Fettsäuren	25.60 g
Kohlenhydrate	0.50 g
davon Laktose	< 0.10 g
Eiweiss	25.30 g
Salz	1.70 g

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