

Müller-Thurgau®

mild

aber aromatisch

Bleich und nackt kommt der jüngste der Müller-Thurgau-Trilogie nach dem Salzbad in unseren hauseigenen Käsekeller. Bis zu vier Monate reift in jedem Laib Müller-Thurgau ein intensives aber mildes Aroma heran. Die helle Rinde schützt während der Reifezeit den cremig weichen Käsekern und spendet Feuchtigkeit.

Der «Blaue» ist ein Schnittkäse für Kinder und alle jene, die den süsslich milden Geschmack von Milch lieben.

Unsere Empfehlung

Der «Blaue» eignet sich optimal als Snack für zwischendurch.



Käserei Müller-Thurgau

Landstrasse 9, CH-8580 Hagenwil-Amriswil, +41 71 411 15 59, info@mueller-thurgau.ch, www.mueller-thurgau.ch



Charaktereigenschaften

Reifezeit ca. 4 Monate

mild, rahmig, aromatisch

trockene Rinde

Ø32 cm, Höhe 8 bis 10 cm

ca. 6 bis 7 kg

mindestens 55% Fett
in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1700kJ/409kcal
Fett	34.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	20.7 g
Kohlenhydrate	0.42 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	24.2 g
Salze	0 g