

# Müller-Thurgau®

# rezent

## rezent aber nicht beissend

Der «Schwarze» mit seiner dunklen und festen Rinde überzeugt auch den anspruchsvollen Käseliebhaber. Er kommt erst nach zwölf Monaten aus dem Käsekeller. Er hat die Eigenschaft von einem Hartkäse mit einer ganz aussergewöhnlichen Cremigkeit. Er entfaltet im Mund seine volle Würze, jedoch ohne den gewohnt rezent beissenden Geruch in der Nase.

Ein Käse voller Aroma, Würze und Biss für ein intensives Käseerlebnis.

### Unsere Empfehlung

Der Schwarze bildet die optimale Basis für ein würziges Fondue.



**Käserei Müller-Thurgau**

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



## Charakter- eigenschaften

Reifezeit ca. 12 Monate

kräftig, aromatisch

trockene feste Rinde

Ø 32 cm, Höhe 8 bis 10 cm

ca. 6 bis 7 kg

mindestens 55% Fett  
in der Trockenmasse

### Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1745kJ/421kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	0.1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	24.2 g
Salze	0 g