

# Müller-Thurgau®

## rezent

### aber nicht beissend

Der «Schwarze» mit seiner dunklen und festen Rinde überzeugt auch den anspruchsvollen Käseliebhaber. Er kommt erst nach zehn bis 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.



## Charaktereigenschaften

Reifezeit 10 - 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	1846kJ/442kcal
Fett	38.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	< 0.5 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	24.8 g
Salz	1.9 g



**Käserei Müller-Thurgau AG**

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