



## *Wichtel-Käse*

### **Aromatischer Halbhartkäse, hergestellt aus unveränderter Rohmilch**

Der **Wichtel-Käse** hat verschiedene Gesichter. Der **Wichtel-Käse** wird aus unveränderter Rohmilch hergestellt. Die Milch wird bei Frischmilch Temperatur verarbeitet. Je nach Jahreszeit, Klima und Fütterung, zeigt sich der **Wichtel** ganz unterschiedlich. Der **Wichtel**, hergestellt ohne Kunstgriff, ein naturreiner Käse, der die Jahreszeiten in sich trägt.

Der **Wichtel-Käse** eignet sich als Schnittkäse und für die warme Küche zum Würzen und Gratinieren. Der Pizza und dem Fondue gibt er eine ganz spezielle Note.

#### *Spezifikation*

Fabrikation:	Halbhartkäse aus silofreier Rohmilch
Gehalt:	mind. 52 % Fett i. Tr.
Format:	Rundlaib
Gewicht:	Ca. 4 kg
Rinde:	Geschmiert, grün-rot
Geschmack:	Bei zunehmendem Alter feiner / aromatisch
Textur:	Feiner, weicher Teig
Reife:	30-50 Wochen
Verwendung:	Als Schnittkäse, zum Apéro, zum Dessert und für die warme Küche
Echtheit & Natürlichkeit:	Emmentaler Regionalprodukt

#### **Käserei Vorderrinderbach**

Fankhauser Alfred  
Rinderbach 1  
CH-3418 Rüegsbach

Telefon 0041(0)34 461 10 66

Fax 0041(0)34 461 66 70

Mail [a.-fankhauser-rinderbach@bluewin.ch](mailto:a.-fankhauser-rinderbach@bluewin.ch)  
[www.kaese-vorderrinderbach](http://www.kaese-vorderrinderbach)