

Lustenberger 1862



Ursprünglich und echt wie 1862



Lustenberger 1862

fruttato e aromatico

L'autentica arte casearia: ecco cosa rende così inconfondibile il carattere di Lustenberger 1862.

Ancora oggi il nostro originale Lustenberger 1862 viene elaborato secondo una ricetta tradizionale con il miglior latte crudo delle mucche, nutrite esclusivamente con erba succosa, erbe fresche e fieno. Prodotto in modo artigianale con latte naturale nel caseificio locale, il Lustenberger 1862 risulta fruttato e aromatico e porta in sé il sapore tipico delle montagne svizzere.

Le forme vengono messe a stagionare tradizionalmente nelle cantine sotterranee per almeno 180 giorni. I nostri maestri affinatori conoscono i segreti della stagionatura perfetta e controllano accuratamente la formazione naturale della crosta. Così il formaggio può sviluppare il suo sapore autentico e aromatico dal gusto fruttato di agrumi e albicocca. Sciogliendosi dolcemente sulla lingua si presentano le note del latte fresco, prodotto da mucche che sono state nutrite con il fieno.

Deliziose ricette: www.lustenberger1862.com



Lustenberger 1862

fruttato e aromatico

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti	Latte vaccino crudo, sale, colture batteriche, caglio microbico
Origine	Svizzera
Sapore	fruttato e aromatico
Stagionatura	8 mesi
Produzione	Artigianale
Tipo di maturazione	Tradizionale, a crosta lavata
Crosta	Crosta lavata marrone-grigia
Pasta	Delicata, soda, tagliabile a fette, facilmente fondente
Occhiatura	Pocchi occhi, piccoli
Contenuto di acqua	36 %
Consistenza / wff	duro / 53 %
Sostanza secca	49 %
Durata di conservazione	2 mesi

Valori nutritivi

100 g contengono

Energia	400 kcal / 1645 kJ
Contenuto totale di grassi	32 g
- saturi	21 g
Carboidrati	0 g
- zucchero	0 g
Proteine	27 g
Sodio	600 mg

Un formaggio da premio



- ✓ 100 % naturale, senza OGM
- ✓ senza lattosio (<0.1g/100g)
- ✓ senza glutine
- ✓ vegetariano

Lustenberger & Dürst SA

Der Experte für Schweizer Käse — The Expert in Fine Cheeses from Switzerland