

Lustenberger 1862



Ursprünglich und echt wie 1862



Lustenberger 1862

intenso y afrutado

La autenticidad de la producción de queso tradicional, eso es lo que otorga al Lustenberger 1862 su carácter inconfundible.

Todo empezó hace más de 150 años en Entlebuch, un valle a los pies de los Alpes suizos: con mucha pasión y un gran espíritu pionero, Maurice Lustenberger, fundador de la empresa, perfeccionó la producción de su queso 100% natural. Una pasión marcada por los meses de verano junto a sus abuelos en Alp Thörli, en la región de Entlebuch, donde le inspiraron el aire puro y las vacas de los pastos montañosos.

Hoy igual que ayer, estos son los elementos que caracterizan el sabor de su queso. En la actualidad seguimos produciendo nuestro Lustenberger 1862 siguiendo la receta tradicional y empleando la mejor leche de vacas alimentadas exclusivamente con hierba fresca y heno.

Fabricados de forma artesanal, los quesos maduran durante 180 días en las bodegas familiares bajo los atentos cuidados de nuestros expertos afinadores ("Maîtres Affineurs"), hasta alcanzar su inconfundible sabor intenso y afrutado. Así surge un queso tan original y auténtico como la propia Suiza.



Lustenberger 1862

intenso y afrutado

Información del producto

| | |
|---|---|
| Composición | Leche cruda de vaca, sal, cultivos de bacterias, cuajo microbiano |
| Procedencia | Suiza |
| Fabricación | Artisanal |
| Tipo de maduración | Tradicional, maduración natural de la corteza untuosa |
| Corteza / Aspecto | Corteza untuosa marrón grisácea |
| Textura | Tierna, consistente, fácil de cortar, adecuada para derretir |
| Agujeros | Pocos o ningún agujero |
| Sabor | Intenso y afrutado |
| Contenido de agua | 36% |
| Consistencia / wff (proporción de agua en masa desnatada) | Queso duro / 53% |
| MG/ES (grasa por extracto seco) | 49% |
| Maduración | 6 - 8 meses |
| Conservación | 3 meses |
| Temperatura de conservación | de +3 °C a +5 °C |

Información nutricional

100 g contienen:

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Valor energético | 400 kcal / 1645 kJ |
| Grasas totales | 32 g |
| - de las cuales saturadas | 21 g |
| Hidratos de carbono | 0 g |
| - Azúcares | 0 g |
| Proteínas | 27 g |
| Sal | 600 mg |

Un queso premiado



- ✓ 100% natural, no modificado genéticamente
- ✓ sin lactosa (<0,1g/100g)
- ✓ sin gluten
- ✓ apto para dietas vegetarianas

Lustenberger & Dürst SA

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