

Lustenberger 1862



Ursprünglich und echt wie 1862



Lustenberger 1862

sabroso y aromático

El Lustenberger 1862, sabroso y aromático, delicado y fino, natural y auténtico, equilibrado y capaz de combinar con todo, sólo se consigue con una leche cruda de excelente calidad, producida por vacas saludables robustecidas por su estancia estival en los pastos frescos de alta montaña y por el pastoreo alpino.

Generación tras generación, el ganado vacuno trashuma todos los veranos a las praderas de los Alpes conducido por los "sännä". Hombres libres, trabajadores incansables, ufanos de su oficio e imbuidos de tradiciones ancestrales, estos pastores realizan largas jornadas de trabajo –acompañadas tan sólo por los sonidos de la naturaleza y los cencerros del ganado, o en algunos días contados por las melodías de una trompa alpina o un canto tirolés– y las finalizan con una suerte de rezo tradicional cantado: el "Betruf". La cultura de las poblaciones alpinas

y la producción artesanal del queso se han conservado intactas hasta la fecha, siguiendo antiguas costumbres o recetas y recurriendo solamente a los recursos ofrecidos por la naturaleza.

El "Lustenberger 1862", sabroso y aromático, todavía se sigue fabricando actualmente al estilo tradicional, con la leche de las vacas que al final del estío bajan de los Alpes hasta nuestra quesería del valle.

El "Lustenberger 1862", sabroso y aromático, recibe toda clase de cuidados y va madurando paulatinamente en el clima húmedo de las bodegas queseras de "Lustenberger & Dürst SA" hasta alcanzar su punto de sazón óptimo, cuando nuestro olfato puede apreciar su impresionante y delicado aroma a especias y nuestro paladar puede catar el intenso sabor de su textura tierna y cremosa.



Lustenberger 1862

sabroso y aromático

Información del producto

Composición	Leche cruda de vaca, sal, cultivos de bacterias, cuajo
Procedencia	Suiza
Fabricación	Artisanal
Tipo de maduración	Tradicional, maduración natural de la corteza untuosa
Forma / dimensión	Ø 28 - 29 cm, altura 8 - 9 cm
Textura	Tierna, consistente, fácil de cortar, adecuada para derretir
Agujeros	Pocos o ningún agujero
Sabor	sabroso y aromático
Contenido de agua	37 %
Consistencia / wff	Queso semi-duro / 55 %
MG/ES (grasa por extracto seco)	52 %
Maduración	3 meses
Conservación	3 meses
Temperatura de conservación	de +3 °C a +5 °C

Información nutricional

100 g contienen:

Valor energético	396 kcal / 1660 kJ
Grasas totales	33 g
- de las cuales saturadas	19 g
Hidratos de carbono	0 g
- Azúcares	0 g
Proteínas	25 g
Sal	700 mg

Un queso premiado



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

lustenberger1862.com
f @lustenberger1862

Lustenberger & Dürst SA

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

Discover
more!

