

# Lustenberger 1862



Ursprünglich und echt wie 1862



Der legendäre Schweizer Lochkäse

## Lustenberger 1862 *nussig - mild*

Die grössten Löcher, die schwersten Laibe – die im Emmental im Herzen der Schweiz geborene und im Laufe der Jahrhunderte weiterentwickelte Tradition ist heute weltweit eine Legende. Eine Legende, die auch den Lustenberger 1862 nussig-mild zu einer vollaromatischen Köstlichkeit macht. Mit frischer Milch aus der lokalen Dorfkäserei pflegen wir die alte Tradition aus dem Emmental.

Mindestens 90 Tage reift ein Lustenberger 1862 nussig-mild, ehe er seinen blumigen Duft, den nussigen Geschmack mit einem Hauch von Vanille und den vollmundigen Teig, begleitet von einem angenehmen Säurespiel, voll entfaltet. Sein hervorragender Geschmack kommt am besten zur Geltung, wenn er auf einer Käseplatte, in einem Salat oder einem Sandwich genossen wird.

# Lustenberger 1862

## *nussig - mild*

### Produktspezifikation

Zusammensetzung	Kuhmilch roh, Salz, Bakterienkulturen, mikrobielles Lab
Herkunft	Schweiz
Gewicht	100kg
Teig	Schnittfähig, fest, elfenbeinfarben bis leicht gelblich
Lochung	Kirschlochung, 2 -4 cm gross
Geschmack	nussig - mild
Wassergehalt	36 %
Festigkeit	Hartkäse / 59 %
F.i.T.	49 %
Reifung	3 Monate
Haltbarkeit	3 Monate
Lagertemperatur	+3° bis + 5° C

### Nährwertangaben

100g enthalten

Brennwert	405 kcal / 1680 kJ
Fettgehalt total	31 g
- davon gesättigte Säuren	20 g
Kohlenhydrate	0 g
- Zucker	0 g
Eiweiss	29 g
Salz	500 mg

Ein Käse mit Auszeichnung



- ✓ 100 % natürlich, GVO-frei
- ✓ Laktosefrei ( <0.1g/100g)
- ✓ Glutenfrei
- ✓ geeignet für Vegetarier

## Lustenberger & Dürst SA

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