

Lustenberger 1862



Ursprünglich und echt wie 1862



Aus reiner Schweizer Bergmilch

Lustenberger 1862 *cremig extra-würzig*

Stille prägt die idyllische Berglandschaft mit ihren schroffen Felsen und blumigen Alpwiesen. Zu hören sind nur einige Kuhglocken. Doch die sommerliche Schönheit kann sich blitzartig verwandeln. Spannungsgeladene Luft, raue Winde, strömender Regen und Blitzschläge – das Leben in den Bergen ist geprägt von den Launen der Natur. Die authentische Schweizer Tradition des Bergkäses ist eine Welt, in der sich Abenteuer und Spannung abwechseln mit Ruhe, Schutz und Halt. Der Umgang mit den Elementen wurde über Generationen weitergegeben – nur Mensch und Vieh im Einklang mit der Natur.

In dieser einzigartigen Umgebung produzieren unsere Käser aus kräftiger, reichhaltiger Kuhmilch mit samtwei-

cher Textur einen unvergleichlich cremig extra-würzigen Bergkäse. Frische, saftige Gräser, kräftige Bergkräuter und sonnengetrocknetes Heu verleihen der Bergrohmilch und unserem Lustenberger 1862 cremig extra-würzig ein einzigartiges Aroma: Zartschmelzend und geschmeidig auf der Zunge, extra-würzig im Gaumen.

Ein charakterstarker Bergkäse aus naturbelassener Milch – Lustenberger 1862 cremig extra-würzig steht für bodenständige Schweizer Tradition und die Liebe zu unseren Schweizer Bergen. Über Generationen überlieferte Handwerkskunst ohne künstliche Zusatzstoffe und sogfältige Affinage machen aus jedem Lustenberger 1862 eine besonders wertvolle, natürliche und gesunde Käsespezialität.



Lustenberger 1862

cremig extra-würzig

Produktinformation

| | |
|------------------|--|
| Zusammensetzung | Bergrohmilch (Kuh), Salz, Bakterienkulturen, Lab |
| Herkunft | Schweiz |
| Herstellung | Handwerklich |
| Ausreifeart | Traditionell, natürliche Schmierrindenreifung |
| Form / Grösse | Laib rund, Ø 30 – 33 cm, Höhe 8 – 9 cm |
| Gewicht | 6 – 7 kg |
| Rinde / Äusseres | Naturrinde, gelb bis bräunlich |
| Teig | Cremig-fein, schnittfähig, hellgelb bis gelb |
| Lochung | Wenige, rund 8 mm grosse Löcher |
| Geschmack | cremig, extra-würzig |
| Wassergehalt | 38 % |
| Festigkeit / wff | Halbhartkäse / 57 % |
| F.i.T. | 52.5 % |
| Reifung | 5 Monate |
| Haltbarkeit | 3 Monate |
| Lagertemperatur | + 3° bis + 5° C |

Nährwertangaben

100g enthalten

| | |
|-------------------|--------------------|
| Brennwert | 402 kcal / 1660 kJ |
| Fettgehalt total | 33.5 g |
| - davon gesättigt | 20 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| - Zucker | 0 g |
| Eiweiss | 24.6 g |
| Salz | 1.3 g |

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

Lustenberger & Dürst SA

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