

Lustenberger 1862



Ursprünglich und echt wie 1862



Vermächtnis stolzer Sennen

Lustenberger 1862 *aromatisch - herzhaft*

Gesunde Kühe, gestärkt vom Sommer auf der Alp, von saftigen Bergweiden, umsorgt von hart arbeitenden «Sännä». Nur mit bester Rohmilch gelingt der Lustenberger 1862 aromatisch-herzhaft, lieblich und fein, natürlich und ehrlich, gesellig und ausgewogen.

Stolze Berufsmänner, frei und gottesfürchtig – das sind die «Sännä», die seit Generationen jedes Jahr mit ihrem Vieh auf die Alp ziehen. Ihre langen Arbeitstage, begleitet nur von den Geräuschen der Natur, von Kuhglocken und an besonderen Tagen von den Melodien eines Alphorns oder Jodlers, beenden sie mit dem traditionellen Betruf. Ihre Älpler-Kultur

wurde bis heute bewahrt, so wie die handwerkliche Käseherstellung nach alten Rezepten ausschliesslich mit den Geschenken der Natur. So wird der Lustenberger 1862 aromatisch-herzhaft nach der Rückkehr der Kühe von der Alp in unserer Talkäserei heute noch hergestellt.

Im Höhlenklima von Lustenberger und Dürst ausgereift, findet er mit viel Pflege Vollendung in seinem fein-würzigen Aroma, cremig-herzhaften Teig, blumig in der Nase, voll im Mund und zart auf der Zunge.



Lustenberger 1862

aromatisch - herzhaft

Produktspezifikation

Zusammensetzung	Kuhmilch roh, Salz, Bakterienkulturen, Lab
Herkunft	Schweiz
Herstellung	Handwerklich
Form / Grösse	Laib rund, Ø 28 - 29 cm, Höhe 8 - 9 cm
Gewicht	ca. 7 kg
Rinde / Äusseres	Braune, trockene Schmierrinde
Teig	Schnittfähig, fest, elfenbeinfarben bis leicht gelblich
Lochung	Wenige bis keine kleine Löcher
Geschmack	aromatisch - herzhaft
Wassergehalt	37 %
Festigkeit / wff	Halbhart / 55 %
F.i.T.	52 %
Reifung	3 Monate
Haltbarkeit	2 Monate
Lagertemperatur	+3° bis + 5° C

Nährwertangaben

100g enthalten

Brennwert 396 kcal / 1660 kJ

Fettgehalt total 33 g
- davon gesättigte Säuren 19 g

Kohlenhydrate 0 g
- Zucker 0 g

Eiweiss 25 g

Salz 700 mg

Ein Käse mit Auszeichnung



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

Lustenberger & Dürst SA

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