CHÄS &Co
SEIT 1983

Gruyère AOP vieux

Fromagerie Le Crêt

Fribourg, CH

Ein Traum - der alte Gruyère aus Le Crêt. Die Kühe im AOP-Gebiet werden nur mit natürlichem Futter ohne Konservierungsmittel gefüttert. Die Milch wird nicht erhitzt, wodurch die Flora erhalten werden kann, welche dem Käse seinen besonderen Geschmack verleiht. Dann wird der Käse 18 Monate sorgfältig gereift und gepflegt - und zwar im AOP-Gebiet um Fribourg. In dieser Zeit bilden sich langsam Salzkristalle an der Oberfläche, die Aromen konzentrieren sich und kommen im feinen Teig zur Geltung.

Daten

Artikelnummer: **6040**
Milchart: **Kuh**
Milchbehandlung: **roh**
Festigkeit: **hart**

Reifezeit: **18 Monate**
Gewicht: **35kg**
Fett i. Tr.: **45%**
Äusseres: **Geschmierte Rinde**

Laktosefrei: **Ja**
Verkaufs-Einheiten: **1/1 Laib, 1/8 Laib, Riemen**
Lab: **tierisch**

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

+41 44 206 60 80
bestellung@chaesundco.ch