

# STÄRNÄCHÄS EXTRA-WÜRZIG



Die exklusive Spezialität wird garantiert acht bis zehn Monate gelagert. Im Alter von 5 Monaten kontrolliert der Kellermeister den Reifungsverlauf und wählt nur die besten unter den guten Käsen aus. Das extrawürzig rassige Aroma verdankt er der sehr langen und natürlichen Pflege. Der Stärnachäs extra-würzig ist für Geniesser und Kenner. Zusammen mit einem Glas kräftigen Rotwein mundet der Extra-würzige ebenso wie in einem rassigen Wurst-Käse-Salat.

<b>Ursprung des Namens:</b>	Aufgrund seines himmlischen Genusses
<b>Hersteller:</b>	Käserei Gabriel, Schollrüti, CH-9245 Oberbüren
<b>Rohstoff:</b>	kraftvolle Rohmilch von Kühen, die mit natürlichem Futter (keine Silage) und ohne Hinzufügen von Konservierungsmitteln ernährt werden (im Sommer Gras, im Winter Heu)
<b>Zutaten:</b>	Wasser, Lab, natürliche Käsekulturen, Schweizer Salz Die Verwendung von Zusatzstoffen ist während der Herstellung und Reifung strengstens untersagt
<b>Form, Grösse, Gewicht:</b>	Flache, runde Laibe von 7. bis 9 cm Höhe und 30 bis 33 cm Durchmesser; 6 bis 7 kg pro Laib
<b>Fettgehalt:</b>	Min. 50 % Fett in der Trockenmasse
<b>Teigfarbe:</b>	Elfenbeinfarbig bis dunkelgelb (ändert je nach Jahreszeit)
<b>Lochung:</b>	Wenige, etwa erbsengrosse Löcher, regelmässig verteilt
<b>Konsistenz:</b>	Zart und weichschnittig, z.T. mit Reifekristallen
<b>Geschmack:</b>	speziell kräftig-würzig, rassig
<b>Alter:</b>	8-10 Monate gereift
<b>Zusätzliche Angaben:</b>	GVO-frei, laktosefrei, glutenfrei
<b>Konfektionierung:</b>	Laibe, etikettiert, im Karton
<b>Distribution:</b>	CH/D/A/GB/USA (Exportpartner: TVM Service GmbH, Selction Walo)
<b>Gehaltswerte in 100gr:</b>	Wasser 34g, Protein 27g, Fett 33g, Mineralstoffe 4.5g, Energie 407 kcal

