cheese.ch
with a smile

Mont-Soleil

Halbhartkäse | Konv. Sorten | Kuhmilch

Mont-Soleil ist der Name eines markanten Hügelzugs direkt über unserer Heimat Saint-Imier. Dort gibt es nicht nur Sonne, sondern auch viel Wind - und glückliche Kühe.
Seit Jahren gibt es auf dem Hausberg von Saint-Imier eine Photovoltaik-Versuchsanstalt sowie einen grossen Windpark. Doch das alles ist den Kühen, die hier ein durch und durch glückliches Dasein fristen, vollkommen egal. Im Sommer saftige Kräuter und schmackhafte Blumen, im Winter herrliches Heu. Hier arbeiten Bauern, die ihr Handwerk verstehen und zur Natur Sorge tragen.

Typ: Halbhartkäse · Rohstoff: Kuhmilch, aus silofreier Rohmilch
Form: Rund · Gewicht: 8 - 9 kg
Rinde: Geschmierter Käse, braun rötliche Oberfläche
Lochung: keine bis ganz leichte Lochung vorhanden
Reife: 4 bis 5 Monat · Haltbarkeit: 90 Tage ab Auslieferung
Verwendung: Eignet sich ausgezeichnet für ein Apéro
Kennzeichen: CH-4015

Fettgehalt: 54 % F.i.T.
Festigkeit, wff: 55 %
100g enthalten:

Brennwert:	1540 kJ (370.6 kcal)
Fett:	34.3 g
gesättigte Fettsäuren:	21.3 g
Kohlenhydrate:	0.2 g
Zucker:	0 g
Eiweiss:	25 g
Salz:	1.5 g

Fromages Spielhofer SA 2610 St-Imier