

# RAUCH MUTSCHLI

## Geschichte

Was die Metzger mit ihren gerauchten Chnebeli zaubern, können unsere innovativen Käser auch. Bevor es den jungen, milden Käsemutschli im Käsekeller zu langweilig wird, bekommen sie nach ca. 40 Tagen Reifezeit einen Tapetenwechsel. In einer ehemaligen Metzgerei in Bütschwil geniessen die Mutschli für eine Stunde ein Räucherbad der Extra-klasse. Für das perfekte Aroma wird der Ofen mit Buchenholz angefeuert. Nach dem Bad spiegelt sich das leichte Schimmern der Glut bronze-farben auf der Käserinde. Mit seinem neuen Duftkleid präsentiert sich das Rauchmutschli stolz auf der Apéro Platte und zwinkert dem Rauchnebeli neckisch zu.

## Geschmack

Kaum ist das Mutschli aus der Verpackung befreit, zieht eine feine, rauchige Duftschwade um die Nase und macht gespannt gluschtig. Der leichte Biss in den hellgoldenen Teig zergeht mild cremig auf der Zunge und gibt den überraschend herzhaften Geschmack frei. Die milde Süsse wird von Speckaromen abgelöst und die rauchige Note weht mit einer feinen Röstaromatik über den Gaumen.

Der Genuss-Tipp. Für das besondere Geschmackserlebnis bietet sich ein Biss mit Käserinde an.

## Verkaufsargumente

- Das milde Mutschli überrascht mit den chüschtigen Raucharomen die Käsegeniesser.
- Der Käse mit dem Speckaroma bringt Abwechslung auf die Käseplatte.
- Es bietet die perfekte vegetarische Alternative.



**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g**  
Energie 1502 kJ / 359 kcal  
Fett 29.50 g  
davon gesättigte Fettsäuren 20.00 g  
Kohlenhydrate 0.50 g  
davon Laktose < 0.1 g  
Eiweiss 22.9 g  
Salz 1.50 g

Halbhart- /Schnittkäse  
mind. 30 Tage gereift  
F.i.T. mind. 52%