

ZIRBENKÖNIGIN

Geschichte

Wer kennt oder liebt sie nicht? Die Arve oder auch Zirbe genannt, ist die Königin der Alpen. Neben dem herrlichen Geruch, hat der Duft auch eine wohltuende Wirkung auf den menschlichen Körper und Geist. Daher haben sich unsere Käser gedacht, Wellness braucht doch kein Mensch, sie nutzen den Duft für Umwandlung der Käseerei in eine Wohlfühloase und zaubern dabei die kulinarische Wohltat auf den Tisch. Das ist sie nun - die Zirbenkönigin. Keine Königin der Herzen, sondern vielmehr die Herrscherin über die exklusive Gaumenfreude und das geht bei jeder Laune.

Geschmack

Der cremige Käseteig mit dem herrlichen Zirbenaroma sagt den Wohlfühlgenuss beim Aufschneiden schon an. Im Gaumen deckt die milchige Süsse mit einem ausgeprägten würzigen Aroma die Karten auf. Die dezente Holznote rundet das Geschmacksspiel gewinnend ab.

Verkaufsargumente

- Die Zirbenblüten verleihen dem Rahmkäse eine spannende Note, welche nach dem Abgang ein zufriedenes Lachen hervorzaubert.
- Die Zirbenkönigin bringt neben Farbe und Qualitätsklasse auch eine würzig & heimelige Ergänzung auf die Käseplatte.
- Lässt sich wunderbar auch in Begleitung zu einem Gin Tonic oder Gewürztraminer geniessen.



Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Energie 1762 kj / 422 kcal

Fett 35.90 g

davon gesättigte Fettsäuren 24.40 g

Kohlenhydrate 0.50 g

davon Laktose < 0.1 g

Eiweiss 24.1 g

Salz 1.61 g

Halbhart- / Schnittkäse Rahmstufe
mit 0.6% Zirben- Kräuter Mischung

mind. 60 Tage gereift

F.i.T. mind. 55%