

SWISS LADY

Geschichte

Das Schweizer Käserbe ist wunderbar vielfältig und einzigartig. Mit der langjährigen Tradition, dem Handwerk, viel Leidenschaft und der frischen, natürlichen Milch, zaubert die Käserei Güntensperger aus einem Käse-Klassiker die liebeliche und unverwechselbare Swiss Lady. Mit ihrem entzückenden Aroma und dem leichten und bekömmlichen Charakter tanzt die Swiss Lady anmutig und gekonnt auf jedem Genussparkett.

Geschmack

Cremig zart schmilzt jeder Bissen auf der Zunge. Eine milde, feinwürzige Note umspielt den Gaumen und lässt das Genussaroma im Abgang lieblich nachklingen. Ein echtes, pures Geschmackserlebnis bis zum letzten Bissen.

Verkaufsargumente

- Ein leichter und bekömmlicher Charakter. Ein vielseitiger Klassiker der zu jeder Käsegelegenheit passt.
- Ein cremig zarter Rahmkäse mit feinwürzigem Geschmack.
- Echte Handwerkskunst – pure Natürlichkeit – einzigartiger Genuss.



Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Energie 1764 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
mind. 75 Tage gereift
F.i.T. mind. 55%