

Greyerzer, höhlengereift, ca. 12 Monate gereift

Der Greyerzer stammt aus der gleichnamigen Region in der französischsprachigen Schweiz. Der Rohmilch-Hartkäse wird nach einer traditionellen Rezeptur aus Kuhmilch hergestellt und reift über mindestens 12 Monate. Dabei entwickelt sich ein typisch fruchtig-pikanter Geschmack. Durch die lange Reifung haben sich im Käseteig Salzkristalle gebildet.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
---	----

Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Herkunft	Schweiz
Fettgehalt in der Trockenmasse	45%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

KUH- und **ROHMILCH**, Salz, Lab, **MILCH**säurebakterien

Inverkehrbringer

Carl Fr. Scheer GmbH & Co. KG
Industriegebiet Sand 1 77731 Willstätt Deutschland