

# Müller-Thurgau®

## rezent

Der «Schwarze» ist der Ältteste in der Müller-Thurgau-Trilogie. Mit seiner dunklen und festen Rinde überzeugt er den anspruchsvollen Käseliebhaber. Der Käse kommt erst nach zehn bis zwölf Monaten aus dem Käsekeller und hat die Eigenschaft eines Hartkäses mit einer ganz aussergewöhnlichen Cremigkeit. Diese entfaltet im Mund seine volle Würze.

Ein Käse voll Aroma, Würze und Biss für ein intensives Käseerlebnis.



ProCert



**Käserei Müller-Thurgau AG**

Landstrasse 9, CH-8580 Hagenwil-Amriswil  
T +41 71 411 15 59, info@mueller-thurgau.ch  
www.mueller-thurgau.ch



### Charaktereigenschaften

Reifezeit 10 bis 12 Monate

kräftig, aromatisch

trockene, feste Rinde

Ø 32 cm, Höhe 8 bis 10 cm

ca. 6 bis 7 kg

mindestens 55% Fett  
in der Trockenmasse

#### Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1846kJ/442 kcal
Fett	38.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	24.8 g
Salz	1.9 g

