

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

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1645 kj
Brennwert kcal	398 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	18.6 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	27 g
Salz	0.6 g

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