

cremoso®

Primeur

Hartkäse aus Rohmilch mit Mindestreife-Garantie

Hard raw milk cheese with minimum Ripeness Guarantee

In der hügeligen Landschaft des Thurgau mit seinen saftig-grünen Wiesen werden von den Traditionskäseereien seit vielen Jahrhunderten naturbelassene Käsespezialitäten hergestellt. So auch unser „Cremoso Primeur“- Käse, der über eine monatelange Affinage zwischen 4, 6 und 8 Monaten im Käsekeller gepflegt wird.

Wir garantieren die Natürlichkeit in Bezug auf Rohstoff, Herstellung und Ökologie.

In the hilly country of the Thurgau with his juicy, green meadows natural cheese specialities are produced for many centuries by the traditional cheese factories. Thus our „Cremoso Primeur“ cheese, which is maintained in the cheese cellar between 4, 6 and 8 months for ripening.

We guarantee the naturalness in relation on raw material, production and ecology.

QUICK-CHECK

Sorte / Kind:	Cremoso Primeur
Segment:	Hartkäse / hard cheese
Portionsmarke / Portion Brand:	
Lieferung, Qualität / Delivery, quality:	 
Geschmack / Taste:	cremig, fein-aromatisch creamy, fine-aromatic
Reifegrad / Maturing period:	4, 6 oder 8 Monate 4, 6 or 8 months
Fettgehalt / Fat content:	mind. 50 % i.Tr. min. 50 % FDM
Mindesthaltbarkeit bei 5°C / Min. durability with max. 5°C:	Laib 90 Tage, Portion 45 Tage whole loaf 90 days, portion 45 days
Teig / Texture:	geschmeidig, zart smoothly, softly
Lochung / Holes:	sparsam, kirschgroß a few, cherry-size
Rinde / Rind:	natürlich, fest, elfenbeinfarbig, gewaschen natural, solid, ivory-colored, washed
Fütterung / Cow-Feed:	Gras, Heu grass, hay
Fabrikation / Manufacture:	hergestellt aus silofreier Rohmilch ohne jegliche fremde Zusätze made from silo-free raw milk without any other additions
Wüthrich AG, Schweiz / Swiss CH 3501	

Swiss Cheese + Fromage Suisse + Formaggio Svizzero + Schweizer Käse



SKK International



HOTLINE:

+49 3843 2460814

Original
SWITZERLAND

Schweizer Käsekontor – Logistische Daten – Logistic data



Für die Qualität unserer Produkte garantieren wir mit unserem Namen.




The quality of our products we guarantee with our name.

Christoph Eberle

Jürg Wüthrich

cremoso® Primeur

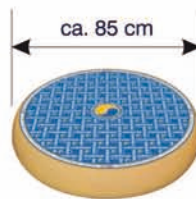
Mindest-Reifegrad 4 Monate (weitere auf Anfrage) /
Maturing period min. 4 months (others on request)

	 Ganzer Laib	¼ Laib	⅙ Laib	Filetstück	Stück	Scheiben
	 Whole Loaf	¼ Loaf	⅙ Loaf	King Cut	Piece	Slices
						
Gewicht / Weight	80 - 90 kg	20 - 22,5 kg	10 - 11 kg	4 - 6 kg	ca. 150 g ¹⁾	ca. 150 g ¹⁾
Art.-Nr. / Art.-No.	5002	5032	5042	5012	5202	5102
EAN	42 505522 5002 6	42 505522 5032 3	42 505522 5042 2	42 505522 5012 5	42 505522 5202 0	42 505522 5102 3
Karton / Carton	-	1	1	1	10	10
EAN	-	42 505522 5032 3	42 505522 5042 2	42 505522 5012 5	42 505522 5302 7	42 505522 5402 4
Palette / Pallet	1	8	8	154	224	224
EAN	42 505522 5802 2	42 505522 5832 9	42 505522 5842 8	42 505522 5812 1	42 505522 5862 6	42 505522 5872 5
Mind. haltbar / Min. durability	90 Tage 90 days	45 Tage 45 days	45 Tage 45 days	45 Tage 45 days	45 Tage 45 days	45 Tage 45 days

¹⁾ Gewichtsegalisierung ist auf Anfrage möglich. / Weight-equalization is available on request.

Ø Nährwerte pro 100 g / Nutrition per 100 g

Energiewert / Energy value:	1771 kJ (423 kcal)
Kohlenhydrate / Carbohydrates:	0,4 g
Eiweiß / Protein:	24,5 g
Fett / Fat:	35,5 g



Herkunft: Schweiz, Kanton Thurgau
Origin: Swiss, Canton Thurgau



Swiss Cheese + Fromage Suisse + Formaggio Svizzero + Schweizer Käse +

