CHÄS &Co
SEIT 1983

# Gruyère AOP Alpage

**Coop. Frib. des prod. de from. Alp.**

Fribourg, CH

**Dieser aussergewöhnliche Gruyère wird nur in den Sommermonaten von Juni bis September hergestellt. Die saftigen Wiesen der Fribourger Alpen, die Verarbeitung der Milch über dem offenen Feuer, die Nähe zu den Tieren und natürlich die Leidenschaft der Käser verleihen dem Käse sein würziges Aroma. In den kleinen Châlets werden täglich nur zwei bis drei Käse produziert.**

## Daten

| | | |
|---|---|---|
| Artikelnummer: **6043** | Reifezeit: **vom vorletzten Sommer** | Laktosefrei: **Ja** |
| Milchart: **Kuh** | Gewicht: **30kg** | Verkaufs-Einheiten: **1/1 Laib, 1/8 Laib** |
| Milchbehandlung: **roh** | Fett i. Tr.: **50%** | Lab: **tierisch** |
| Festigkeit: **hart** | Äusseres: **Geschmierte Rinde** | |

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon



+41 44 206 60 80
bestellung@chaesundco.ch