

Emmentaler Beeler 18 Monate

Emmentaler ist ein berühmter Schweizer Käse mit großen Löchern und einem mild-nussigen Geschmack. Rolf Beeler ist ein renommierter Käseaffineur aus der Schweiz, der sich auf die Reifung und Veredelung von Käse spezialisiert hat.

Sein 18 Monate gereifter Emmentaler ist ein besonders herausragendes Produkt. Während der langen Reifung entwickelt der Käse einen intensiveren, komplexen Geschmack und eine festere Textur. Die Löcher im Käse werden größer und die Farbe des Käses wird dunkler.

Beeler sorgt dafür, dass sein Emmentaler unter idealen Bedingungen reift, um den besten Geschmack und die beste Textur zu gewährleisten. Seine Expertise und Liebe zum Detail haben ihm einen hervorragenden Ruf in der Käsewelt eingebracht.

Der 18 Monate gereifte Emmentaler von Rolf Beeler ist eine ausgezeichnete Wahl für Käsekenner, die auf der Suche nach einem anspruchsvollen und köstlichen Käse sind. Er passt gut zu herzhaften Brot- und Fleischgerichten und kann auch als besonderer Genuss allein oder mit Früchten und Nüssen serviert werden.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Emmentaler Beeler 18 Monate"

Allergene

Milch	Ja
-------	----

Zusätzliche Informationen

KUHHROHMILCH, Wasser, tierisches Lab, mikrobielles Lab, Kulturen, Salz