



BUFFALO JOE

Der «Buffalo Joe» ist ein wunderbar cremiger Halbhartkäse, der aus frischer Büffelrohmlach – vom Hof der Familie Gabler aus Muolen – produziert wird. Er ist leicht verträglich und schmeckt kräftig, herzhaft und aromatisch.

Herkunft

Wer weiss, dass Kalzium für die Knochen wichtig ist und Eisen für den Sauerstofftransport im Blut, der kann sich denken, dass die Büffelmilch mit ihrem erhöhten Mineralstoffgehalt gesund ist. Auch die in grösserem Masse vorhandenen Vitamine A, B, C und E wirken sich positiv auf die Gesundheit aus.

Rohstoff

Frache Büffelrohmlach

Besonderes

Weil sich die Eiweisszusammensetzung von der der Kuhmilch unterscheidet, wird die Milch des Wasserbüffels häufig von Kuhmilch-Allergikern vertragen.

Grösse und Gewicht

Rund mit einem Durchmesser von 19 bis 24 cm und einem Gewicht von 2,2 bis 2,4 Kilogramm

Merkmale

Geschmierter Halbhartkäse

Konsumreife

4 bis 8 Wochen nach Produktion

Fettgehalt

60% Fett i.Tr., Rahmstufe

Teig

Eierschalenfarbig

Konsistenz

Sehr cremig

Geschmack

Kräftig, herzhaft und aromatisch

Übrigens

Der «Buffalo Joe» eignet sich sowohl für die kalte als auch für die warme Küche.

