

# Alpsteiner



## DER AUS DEM ALPSTEINGEBIET

Der im Alpsteingebiet hergestellte Hartkäse ist ein traditionell hergestellter Halbhartkäse/Schnittkäse.

Wer einen köstlichen, milden Käse schätzt, sollte den Alpsteiner jung geniessen. Mit zunehmendem Alter darf man sich von einem verlockenden, würzigeren Aroma und einem feinen, speckigen Teig verwöhnen lassen.

Der Alpsteiner ist eine Delikatesse, die jede Käseplatte abrundet. Er eignet sich auch bestens für ein feines Fondue oder als Füllung für Gordon-Bleu.



### Produktdaten

### Nährwerte pro 100 g

Typ	CH: Halbhartkäse, Vollfett DE: Schnittkäse, Vollfett-Stufe	Energie	1'629 kJ/ 393 kcal
Rohstoff	CH: mit Rohmilch hergestellt DE: Erhitzung unter Pasteurisationstemperatur	Fett	33.0 g
Durchmesser	Ca. 32 cm	Davon gesättigte Fette	21.0 g
Höhe	Ca. 9cm	Kohlenhydrate	0.1 g
Gewicht	Ca. 6.8 kg	Davon Zucker	0.0 g
Rinde	Orange-bräunliche Rinde, gerarbt	Eiweiss	24.0 g
Textur	Elfenbeinfarbener, feiner Teig	Salz	1.5 g
Lochung	Sparsame Rundlochung	Fett i.Tr.	52.0 %
Geschmack	Mild, bei zunehmendem Alter würzig-aromatisch	Wff.	54.0 %
Reifegrad	2-4 Monate		