

# Schwägalpkäse



## DER EXTRA-WÜRZIGE

VERKAUFSZEITRAUM KW 01 - SOLANGE VORRAT

Die Alpschaugäserei Schwägalp steht am Fusse des Säntismassivs bei der Talstation Säntisbahn 1300 müM. Die Käseerei wurde im Jahr 1996 von den Landwirten, die ihr Vieh während des Sommers auf die Alp brachten, gebaut. Im Jahr 1997 wurde auf der Schwägalp das erste Mal Alpkäse hergestellt.

Der „Schwägalp-Käse extra-würzig“ ist auf Grund seiner langen Reifung kräftig im Geschmack. Er wird im Sommer während der Alpzeit produziert und reift danach in unserem Käsekeller zu einer extra-würzigen Delikatesse heran. Mit dem „Schwägalpkäse extra-würzig“ erwerben Sie ein Stück urchiges Älplerleben, das hier am Fusse des Säntis selbstverständlich ist.

Ein Stück Schwägalp-Käse bereichert mit seinem edlen Geschmack jede Käseplatte. Er eignet sich vorzüglich als Dessertkäse sowie auch für die gutbürgerliche Küche.

### Produktdaten

Typ	Hartkäse, Vollfett
Rohstoff	Thermisierte Kuhmilch
Durchmesser	Ca. 28 cm
Höhe	Ca. 5-6 cm
Gewicht	Ca. 5 kg
Rinde	rötlich-braun
Textur	Elfenbeinfarbiger, feiner Teig
Lochung	Wenig Lochung, teils Vielsatz
Geschmack	extra-würzig, mit rustikalem Abgang
Reifegrad	6+ Monate

### Nährwerte pro 100 g

Energie	1'650 kJ/ 397 kcal
Fett	32.9 g
Davon gesättigte Fette	18.6 g
Kohlenhydrate	<0.1 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	25.3 g
Salz	1.4 g
Fett i.Tr.	52.0 %
Wff.	55.0 %