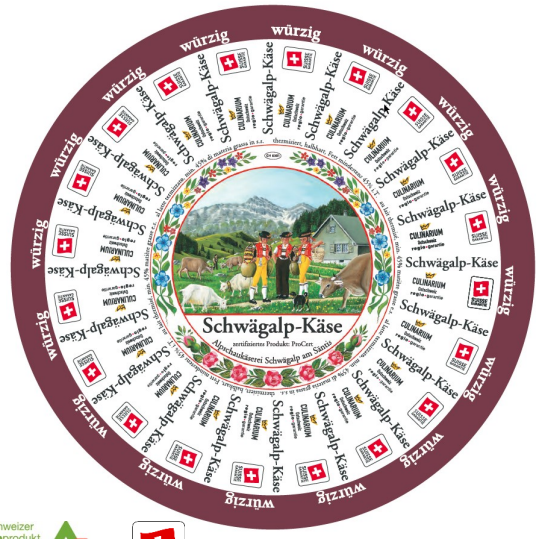
DÖRIG BERGSENN
WENN ES UM KÄSE GEHT

Schwägalpkäse



DER WÜRZIGE

VERKAUFSZEITRRAUM ~ KW 44 - 52

Die Alpschaukäserei Schwägalp steht am Fusse des Säntismassivs auf der Schwägalp bei der Talstation Säntisbahn 1300 m.ü.M. Die Käserei 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 würzig“ zeichnet sich durch seinen besonders würzigen Geschmack aus. Während der Alpzeit im Sommer produziert, lagert der „Schwägalpkäse würzig“ bis zu 6 Monate sanft behütet in unserem Käsekeller. Mit ihm 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.

Schweizer Alpprodukt

SUISSE GARANTIE

Produktdaten		**Nährwerte pro 100 g**	
Typ	Hartkäse, Vollfett	Energie	1‘650 kJ/ 397 kcal
Rohstoff	Thermisierte Kuhmilch	Fett	32.9 g
Durchmesser	Ca. 28 cm	Davon gesättigte Fette	18.6 g
Höhe	Ca. 5-6 cm	Kohlenhydrate	<0.1 g
Gewicht	Ca. 5 kg	Davon Zucker	0.0 g
Rinde	Dunkelgelb bis rötlich-braun	Eiweiss	25.3 g
Textur	Elfenbeinfarbiger, feiner Teig	Salz	1.4 g
Lochung	Wenig Lochung, teils Vielsatz	Fett i.Tr.	52.0 %
Geschmack	Würzig, mit rustikalem Abgang	Wff.	55.0 %
Reifegrad	4-6 Monate		