

Schwägalpkäse

DER MILDE

VERKAUFSZEITRAUM - KW 30 - 43



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 mild“ ist ausgewogen im Aroma und zeichnet sich durch seinen unverwechselbaren Charakter aus. Mit ihm erwerben Sie ein Stück urchiges Älplerleben, das hier am Fusse des Säntis selbstverständlich ist. Auf der Schwägalp ist die Natur noch intakt. Hier gedeihen in gesunder, klarer Luft rund um das Säntismassiv saftige Kräuter, die dem „Schwägalp-Käse mild“ zum unverwechselbaren Alpgeschmack verhelfen. Mit zunehmendem Alter wird sein Aroma noch ausgeprägter.

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	Halbhartkäse, Vollfett
Rohstoff	Thermisierte Kuhmilch
Durchmesser	Ca. 28 cm
Höhe	Ca. 5-6 cm
Gewicht	Ca. 5 kg
Rinde	Dunkelgelb bis rötlich-braun
Textur	Elfenbeinfarbiger, feiner Teig
Lochung	Wenig Lochung, teils Vielsatz
Geschmack	mild-würzig
Reifegrad	2-3 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'670 kJ/ 403 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 %