



## **SWISSOLINO**

Weichkäse aus pasteurisierter Schweizer Bergmilch mit feiner Weißschimmelrinde. Geschmeidiger Teig. Mit zunehmender Reifung cremifizierend und geschmacksintensiver. Ein harmonisches Zusammenspiel von cremiger Konsistenz und vollmundigem Geschmack.

**Herkunft** Die Schweiz ist ein Grasland. Rund 80 Prozent des Kulturlandes sind für den Ackerbau ungeeignet. Aber ideal für Milchvieh. Die Käseherstellung hat deshalb eine jahrhundertelange Tradition. Emmentaler, Le Gruyère und Sbrinz, aber auch Appenzeller oder Tête de Moine gehören zu den bekanntesten der mehr als 450 Schweizer Käsesorten. Gut 19 kg Käse isst jeder Schweizer durchschnittlich im Jahr.

<b>Herkunft</b>	Schweiz
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 63 %
<b>Geschmack</b>	delikat cremiges Milcharoma
<b>Kartoninhalt</b>	150 g x 6
<b>Art.-Nr.</b>	290325

