



+ NATUR PURIST

Ein exquisiter Hartkäse aus bester Schweizer Kuhmilch, mindestens 7 Monate gereift hat der buttergelbe Teig eine zartschmelzende und leicht mürbe Struktur, der vollmundige und charaktervoll-würzige Geschmack zeigt Nuancen von Sauerrahm, und einen angenehmen Duft der an Heu und Blumenwiesen erinnert.

Herkunft Zwei Landschaftstypen prägen den von fruchtbaren Tälern durchzogenen Kanton St. Gallen. Die mächtigen Alpen im Süden und das Mittelland, eine von Gletschern geformte Hügellandschaft, im Norden. Knapp die Hälfte der Kantonsfläche wird landwirtschaftlich genutzt, bildet dies doch die Rohstoffgrundlage für traditionelle und außergewöhnliche Spezialitäten. Inmitten dieser facettenreichen Landschaft, entstehen aus gehaltvoller, kräftiger Berg- und Alpenmilch einzigartige Käsespezialitäten.

Herkunft	St. Gallen/Schweiz
Milch	silofreie Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 56 %
Geschmack	exquisit-kräftig, röstig
Reifung	7 Monate
Kartoninhalt	ca. 6 kg x 1
Art.-Nr.	291114

