



FEINGOLD

Ein exquisiter Hartkäse aus bester Schweizer Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift hat der goldgelbe Teig eine zartschmelzende und kristalline Struktur, der vollmundige und exquisit-kräftige Geschmack zeigt Nuancen von Honig, Karamell und Muskat, sowie lang anhaltende intensive Röstnoten. Ein superber Genussklasse der Extraklasse!

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	12 Monate
Kartoninhalt	ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr.	291115

