



## **+** ALMWIESENKÄSE

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mit kräftigem Bergkräutersud affinert und Kräuterstücken auf der braunen Rinde. Durch seine 6 Monate Reife erhält dieser Schnittkäse einen feinen weichen Teig. Im Geschmack ist er rahmig und herzhaft aromatisch, eine Spezialität aus dem Kanton St. Gallen.

**Rohmilch** Bei der Herstellung von Rohmilchkäse wird die Milch auf max. 40°C erhitzt; dadurch wird die natürliche Flora der Milch erhalten, so dass der Käse aufgrund des unveränderten Rohstoffes während der Reifung seinen charakteristischen Geschmack entfalten kann. Tendenziell werden Rohmilchkäse oft länger gereift, da diese bei fortgeschrittener Reife besonders aromenreich und geschmacksintensiv werden.

<b>Herkunft</b>	St. Gallen/Schweiz
<b>Milch</b>	silofreie Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	Rohmilch
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 45 %
<b>Geschmack</b>	rahmig, herzhaft
<b>Reifung</b>	6 Monate
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 5,6 kg x 1   ca. 3 kg x 1   150 g x 8
<b>Art.-Nr.</b>	020002   020011   2430020

