



SCHWEIZER HORNKUH KäSE

Schweizer Hornkühkäse, eine Käsespezialität aus dem Schweizer Kanton Appenzell, hergestellt aus der Milch von Hornkühen und 5 Monate gereift. Während dieser langen Zeit der Reife entwickelt sich der feinwürzige Geschmack und die charakteristisch dezente Röst-Note dieses authentischen Schweizer Brauchtumskäses. Der Schweizer Hornkühkäse überzeugt durch einen strohgelben, feinen und geschmeidigen Teig, mit vereinzelter Rundlochung.

Herkunft Das Appenzellerland, eine eindrucksvolle Landschaft aus Tälern, Hügeln, Weideland und Streusiedlungen. Brauchtum und Tradition werden hier nicht nur gefeiert, sondern auch gelebt. Silvesterchlausen, Hackbrettbauer und Appenzeller Sennhandwerk sind tief in der Region verwurzelt und Teil des gesellschaftlichen Lebens.

Herkunft	Appenzell / Schweiz
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 55 %
Geschmack	feinwürzig, dezente Röst-Note
Reifung	5 Monate
Kartoninhalt	ca. 7 kg x 1 / ca. 3,5 kg x 2 / 150 g x 8
Art.-Nr.	290241 / 290242

