



SCHWYZERGOLD

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 8 Monate gereift, geschmeidiger Teig mit kristallinen Einlagerungen und kleiner Lochung, pikant im Aroma, kräftig und einzigartig würzig im Geschmack, eine Rarität aus dem Kanton Schwyz. Er mundet bei jeder Gelegenheit und verfeinert jede Tafel!

Herkunft Mitte des 15. Jahrhunderts tauchte der Name Schwyzer Käse zum ersten Mal auf. Seine Produktion erstreckt sich über das Berggebiet und den Fuß der Schwyzer Alpen, im Herzen der Schweiz. Wie anno dazumal stammt die Milch auch heute noch von Kühen, die täglich auf den saftigen, grünen Wiesen weiden dürfen, die Herstellung erfolgt ausschließlich mit Rohmilch, ohne Zusatzstoffe, und nur in kleinen Mengen. Die Milch wird auf max. 40°C erhitzt; dadurch wird die Flora, eine Gemeinschaft von vielen Milchsäurebakterien erhalten und kann individuelle Käsecharaktere entwickeln.

Herkunft	Schwyz/Schweiz
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	Rohmilch
Fett i. Tr.	mind. 45 %
Geschmack	pikant, kräftig
Reifung	mind. 8 Monate
Kartoninhalt	ca. 4 kg x 1 ca. 33 kg x 1
Art.-Nr.	290750 290751

