



+ URIGER SÄNTIS

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, rötliche Naturrinde, sparsame Rundlochung im leicht mürben Teig mit Salzkristallen, aromatisch mit feiner Röstnote, kräftig würzig, aus dem Kanton Appenzell/Schweiz.

Herkunft Mit viel Sorgfalt und bester heimischer Milch wird in der Schweiz jeder Käselaiab nach überlieferten Rezepturen hergestellt. Viele der Hart-, Schnitt- und Weichkäsesorten gibt es in unterschiedlichen Reifegraden von mild bis vollwürzig. Als Faustregel gilt: Je länger die Reife, desto intensiver der Geschmack. Die dezentrale Käseherstellung ist typisch für die Schweiz. Knapp zwei Drittel der Schweizer Käse wird in gewerblichen Kleinbetrieben von fachlich bestens ausgebildeten Käsefachleuten hergestellt. Der Käser nimmt morgens und abends von den Bauernbetrieben der näheren Umgebung die frisch gemolkene Milch entgegen und produziert daraus täglich Käse.

Herkunft	Appenzell /Schweiz
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	thermisiert
Fett i. Tr.	mind. 50%
Geschmack	kräftig würzig, mit feiner Röstnote
Reifung	mind. 8 Monate
Kartoninhalt	ca. 6,5 kg x 1 ca. 3,2 kg x 1 ca. 150 g x 8
Art.-Nr.	290801 290802 2430043

