



ALPEN PURIST

Ein Hartkäse aus bester thermisierter Schweizer Kuhmilch – mindestens 6 Monate gereift, entwickelt der Alpen Purist einen kräftigen und doch ausgewogenen Geschmack mit fein-aromatischer Würze und seinen Teig mit köstlich samtiger Textur, welcher auf der Zunge zergeht.

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. Der Ringelspitz ist mit 3.247 m über dem Meeresspiegel der höchste Berg, bekannter dürfte aber der Säntis mit 2.501 m sein. Knapp die Hälfte der Kantonsfläche wird landwirtschaftlich genutzt, bildet dies doch die Rohstoffgrundlage für traditionelle und außergewöhnliche Spezialitäten.

Herkunft	St. Gallen/Ostschweiz
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	thermisiert
Fett i. Tr.	mind. 56 %
Geschmack	samtig-kräftig
Reifung	mind. 6 Monate
Kartoninhalt	ca. 6,5 kg x 1 ca. 3,3 kg x 1 150g x 8
Art.-Nr.	291104 Laib 291107 Halblaib 2430069 Flowpack

