



BERG PURIST

Ein Hartkäse aus bester thermisierter Schweizer Alpenmilch – mindestens 3 Monate gereift, zeichnet sich der Berg Purist durch seinen glatten, geschmeidig-schmelzenden Teig und sein frisches, rahmiges Aroma mit herrlich cremigem Mundgefühl aus. Der Berg Purist verspricht Genuss pur.

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	fein-rahmig
Reifung	mind. 3 Monate
Kartoninhalt	ca. 6 kg x 1 ca. 3,2 kg x 1 150 g x 8
Art.-Nr.	291103 Laib 291106 Halblaib 2430068 Flowpack

