

Schönholzer Alpenkäse



Der Schönholzer Alpenkäse wird in einem Familienbetrieb in Schönholzerswilen, einem idyllischen Ort zwischen dem Bodensee und dem Säntisgebirge, hergestellt. Die Kunst des Käsehandwerks wird mit viel Hingabe und Erfahrung hochgehalten. Durch die lange Reifungszeit und der Verarbeitung von frischer Rohmilch bekommt er seinen extra würzigen Geschmack.

EINHEITEN

Laib	ca. 30 – 33 kg
Riemen/Filet	2 – 2.5 kg
Keil 1/8 Laib	ca. 4 kg
Portionen	200 – 300 g

PRODUKTINFORMATIONEN

Geschmack	würzig, kräftig
Reifezeit	10 – 12 Monate
Laib	8 – 11 cm
Durchmesser	62 cm
Gewicht	ca. 30 – 33 kg
	natürliche Schmierebildung
Fi.T.	mind. 45 %

NÄHRWERTANGABEN

100 g enthalten	
Energie	1876 kJ / 449 kcal
Fett	36.2 g
Kohlenhydrate	< 0.5 g
Eiweiss	30.7 g
Salz	0.9 g

Unser Betrieb zeichnet aus:



Vogel Käsehandwerk GmbH
Käserestrasse 2
8577 Schönholzerswilen
+41 71 633 17 44
www.kaesehandwerk.ch