



Alter Schweizer







harmonisch und kräftig

Kulinarische Luftsprünge erlebst du, wenn echte Passion für das Käsehandwerk auf herrlich frische Schweizer Milch trifft. Zehn Monate reift «Alter Schweizer», bis er seinen stilvollen Geschmack entfaltet: kräftig und überraschend harmonisch. Ein rustikaler Hartkäse mit mürbem Teig, den eine sanfte Karamell-Note zu einem Meisterstück authentischer Käsetradition macht. Denn die saftig-grünen Wiesen der Bodenseeregion sind ein wunderbarer Nährboden für erstklassige Kuhmilch.



Beschreibung

Schweizer Hartkäse
mit Rohmilch hergestellt

-  Reifezeit ca. 10 Monate
-  harmonisch, kräftig
-  natürliche Schmierebildung
-  Laibe mit Ø 30 cm,
Höhe 8–10 cm
-  ca. 6–7 kg
-  mindestens 50% Fett
in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1800 kJ (436 kcal)
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	27 g
Salze	1,5 g



Käserei Studer AG

Romanshornstrasse 253 | 8580 Hefenhofen TG | T +41 58 227 30 60
info@kaeserei-studer.ch | www.kaeserei-studer.ch

Käserei Nr. 5228