



# Alter Schweizer

harmonisch • abgerundet



„Alter Schweizer“ wird aus der Milch der fruchtbaren Bodenseeregion hergestellt. Nach einer 10-monatigen Reifungszeit entwickelt er seinen speziell würzigen, vollendeten Geschmack und einen etwas mürben Teig mit einer leichten Karamell Note. So rustikal und traditionell wie er von aussen erscheint, so harmonisch und abgerundet erfreut er seit jeher die Gaumen aller Käsegeniesser. „Alter Schweizer“ ist der Käse für den Kenner.

# Alter Schweizer

harmonisch • abgerundet



## Beschreibung

Schweizer Hartkäse  
mit Rohmilch hergestellt

## Reifezeit

ca. 10 Monate

## Geschmack/Aroma

harmonisch, abgerundet

## Rinde

natürliche Schmierebildung

## Form

Laibe mit 30 cm Durchmesser, Höhe 8 bis 10 cm

## Gewicht

ca. 6 bis 7 kg

## Fit

mindestens 50% Fett in der Trockenmasse

## Nährwerte in 100 g Käse

### Energiewert

1796 kJ (430 kcal)

### Fett

36 g

### davon gesättigte Fettsäure

21 g

### Kohlehydrate

< 0,1 g

### davon Zucker

< 0,1 g

### Eiweiss

27 g

### Salze

1,5 g

Käserei Nr. 5228