

Schwägalp-Mutschli



Die Alpschaukäserei Schwägalp steht am Fusse des Säntismassivs auf der Schwägalp, bei der Talstation Säntisbahn 1300 m ü. M. Die Käserei wurde im Jahr 1996 von den Landwirten, die ihr Vieh während des Sommers auf die Alp brachten, gebaut. Im Jahr 1997 wurde auf der Schwägalp das erste Mal Alpkäse hergestellt.

Das „Schwägalp-Mutschli“ ist mild im Aroma und hat eine lebhaft Lochung. Mit ihm erwerben Sie ein Stück urchiges Älplerleben, das hier am Fusse des Säntis selbstverständlich ist. Auf der Schwägalp ist die Natur noch intakt. Hier gedeihen in gesunder, klarer Luft rund um das Säntismassiv saftige Kräuter, die dem „Schwägalp-Mutschli“ zum unverwechselbaren, milden Alpgeschmack verhelfen.

Das Schwägalp-Mutschli ist auf jeder Käseplatte ein Blickfang und eignet sich ebenfalls einen feinen Wurst-Käse-Salat.



Produktdaten

Typ	Halbhartkäse, Vollfett
Rohstoff	Pasteurisierte Kuhmilch
Durchmesser	Ca. 13 cm
Höhe	Ca. 6 cm
Gewicht	Ca. 0.7 kg
Rinde	Dunkelgelb bis rötlich-braun
Textur	Elfenbeinfarbiger, feiner Teig
Lochung	Lebhafte Lochbildung
Geschmack	mild-aromatisch
Reifegrad	30-60 Tage

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'480 kJ/ 357 kcal
Fett	33.0 g
Davon gesättigte Fette	17.0 g
Kohlenhydrate	0.1 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	15.0 g
Salz	1.6 g
Fett i.Tr.	Ca. 50.0 %
Wff.	Ca. 59.0 %