

ALTER JUNGE

Geschichte

Der junge, geschmeidig milde, aber noch unerfahrene Toggenburger suchte seinen persönlichen Charakter und schielte dabei auf berühmte Käsegrößen. Er wollte etwas verändern und ging voller Tatendrang auf den Sbrinz zu, das alt gereifte, mürbe und rustikale Käseschergewicht aus der Innerschweiz. Gegenseitig angetan von der Energie und der Handwerkserfahrung schlossen sich die beiden zusammen. Nach vier Monaten gemeinsamer und intensiver Reifezeit entfaltete der ursprünglich milde Toggenburger sein einzigartiges, würziges Charakterpotenzial. Wenn junge, agile Power auf Erfahrung und Knowhow treffen - Toggenburger und Innerschweizer Käsekultur zusammenspannen, gibt es keine halben Sachen. Oder eben doch?

Geschmack

Die marmorierte Struktur im Käseteig verspricht Spannung, während der feste Biss auf die verschiedenen Schichten trifft. Den ausgeprägten rezenten Charakter, die unverkennbaren Salzkristalle und die würzig fruchtigen Aromen, feiern im Gaumen die Genuss-Innovation.

Der Genuss-Tipp. Der Powerfood beim Brainstormen von neuen Ideen und Projekten. Das im Anschluss mit einem belgischen Strong Blond Bier gefeiert werden kann.

Verkaufsargumente

- Zwei Käse auf einen Biss.
- Zwei traditionelle Käsekulturen vereint in einem innovativen, einzigartigen Käse.
- Ausgeprägte Salzkristalle, würzig im Geschmack – starker Charakter.



Durchschnittliche Nährwerte je 100 g
Energie 1771 kj / 423 kcal
Fett 35.70 g
davon gesättigte Fettsäuren 23.00 g
Kohlenhydrate 0.50 g
davon Laktose < 0.1 g
Eiweiss 25.0 g
Salz 1.71 g

Käsekomposition aus Jungem Halbhart-
/Schnittkäse mit altem Hartkäse
mind. 120 Tage gereift
F.i.T. mind. 55%