



# Alt-Toggenburger

HERZHAFT · WÜRZIG



Am Fusse der Churfürsten im malerischen Toggenburg hat dieser Käse seinen Ursprung. Mit thermisierter Rohmilch wird er traditionell handwerklich hergestellt und mindestens vier Monate gereift. Im Betriebseigenen Keller erhält er seinen vollendeten und unverkennbaren Geschmack.

Herstellung	mit Rohmilch
Reifungszeit	4 bis 5 Monate
Geschmack	kräftig und würzig
Form	Laibe, 30 cm Durchmesser Höhe 7 bis 9 cm
Gewicht	6 bis 7 kg
Rinde	natürliche Schmierebildung
Konfektionierung	Laibe, etikettiert
Fit	50 % Fett in der Trockenmasse

