

GWITTERCHÄS

Geschichte

Dunkle Wolken ziehen über Bütschwil auf, während der Wind gefährlich um die Käserei Güntensperger peitscht. Als auch noch der Strom ausfällt, ist es um die Achtsamkeit der Käser geschehen. Zu spät bemerken sie, dass der Rahmgehalt bei der Käseproduktion zu hoch eingestellt ist. Aber nach sieben Monate Reifezeit werden die Käser mit einem aromatisch würzigen Geschmacksgewitter belohnt. Es geht nun stürmisch zu und her in der Käserei, denn dieser Gwitterchäs hat die Käsegeniesser im Sturm erobert.

Geschmack

Ein ausgesprochen cremiger Hartkäse, der mit seinem kräftigen, würzigen Aroma und den feinen Salzkristallen wie ein stürmisches Geschmacksgewitter über den Gaumen fegt.

Verkaufsargumente

- Cremig zart und stürmisch würzig im Geschmack.
- Ein Rahmkäse der mit seinem würzigen Charakter die Käsegeniesser im Sturm erobert.
- Ein mit Gold ausgezeichneter Käse. (World Cheese Award 2023)
- Der Käse überzeugt die Käsegeniesser, denn es ist unser meistverkaufter Käse.
- Bringt frischen Wind auf die Käseplatte und peitscht das Brot zum Zmorge.



Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Energie 1866 kJ / 446 kcal

Fett 37.9 g

davon gesättigte Fettsäuren 25.0 g

Kohlenhydrate 0.5 g

davon Laktose < 0.1 g

Eiweiss 25.7 g

Salz 1.61 g

Rahmhartkäse
mind. 210 Tage gereift
F.i.T. mind. 55%

