

FIRSTKÖNIG

Geschichte

Was wäre das Toggenburg ohne die Churfürsten. Bescheiden und doch anmutig zieren sie fürstlich mit ihren sieben Gipfel das Tal. Den Zacken der Bergkette ebenbürtig, trägt der Firstkönig aus der Käsereihe der Käserei Güntensperger die Krone. Während die aromatische Milch aus dem Tal der sieben Berge unserem Käse seinen bodenständigen Charakter verleiht, krönt die Reifezeit in unserem Käsekeller das milde, vollmundige Aroma zu einem fürstlichen Genusslebnis.

Geschmack

Weich schmelzend vergeht der Bissen auf der Zunge, während in der Nase ein sehr dezenter Duft nach Heu kitzelt. Im Gaumen breitet sich eine milde Süsse aus und im Nachgang stupft eine feine buttrige Note. Mit seinem milden Aroma vermag er grosse und kleine Geniesser zu begeistern.

Verkaufsargumente

- Mild und aromatisch, der Käseklassiker.
- Begeistert gross und klein bei jedem «Gloscht» auf Käse.
- Bescheiden und doch einzigartig krönt er unser Sortiment – wie die sieben Churfürsten das Toggenburg.



Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Energie 1795 kJ / 429 kcal

Fett 37.00 g

davon gesättigte Fettsäuren 24.80 g

Kohlenhydrate 0.50 g

davon Laktose < 0.1 g

Eiweiss 23.5 g

Salz 1.61 g

Rahmhalbhart- /Schnittkäse

mind. 75 Tage gereift

F.i.T. mind. 55%