

FIRSTKÖNIG BIO

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 Bio aus der Bio-Käserei der Käserei Güntensperger die Krone. In der Spezialitäten-Käserei wird die aromatische Bio-Milch aus dem Tal der sieben Berge zu einem ausgezeichneten, natürlichen Charakterkäse verarbeitet. Durch die Reifezeit in unserem Käsekeller erhält der Firstkönig den krönenden, vollmundigen Geschmack. Ein echtes Genusserebnis für Geniesser.

Geschmack

Weich schmelzend vergeht der Bissen auf der Zunge und in der Nase kitzelt ein sehr dezent würziger Duft nach Heu. 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 Käse-Klassiker.
- 100% Bio Milch verleihen dem Käse den natürlichen Charakter.
- 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. 90 Tage gereift

F.i.T. mind. 55%