

ROTER TEUFEL

Geschichte

Die Sage erzählt, dass in einer Höhle, versteckt in den Toggenburger Bergen, vor hunderten von Jahren die Bewohner des Tals den roten Teufel vermuteten. Niemand getraute sich auch nur annähern in die Nähe der Höhle. Die Angst den Teufel zu vergrämen war gross. Im Käsekeller der Käserei Güntensperger haust nicht etwa der Teufel, sondern es reift während sieben Monaten ein gewaltig guter Käse heran. Tritt der Rote Teufel aus seiner «Käsekeller-Höhle», kitzelt das Teufelskerlchen mit seinem Dreizack die Geschmacksknospen ganz schön.

Geschmack

Ein ausgesprochen cremiger Hartkäse der trotz seines Alters förmlich auf der Zunge zergeht. Mit seiner leicht nussigen Note und kräftig würzigem Aroma zündet er ein sagenhaftes Geschmackserlebnis im Gaumen.

Verkaufsargumente

- Cremiger Teig und nussig würzig im Geschmack.
- Ein aromatischer, würziger Hartkäse, der ein sagenhaftes Genusserebnis bietet.
- Ein mit Bronze ausgezeichnete Käse. (World Cheese Award)
- Wird nach einem alten Familienrezept von Güntensperger mit eigenen Milchsäurekulturen hergestellt.



Durchschnittliche Nährwerte je 100 g
Energie 1832 kJ / 438 kcal
Fett 37.10 g
davon gesättigte Fettsäuren 24.00 g
Kohlenhydrate 0.50 g
davon Laktose < 0.1 g
Eiweiss 25.5 g
Salz 1.61 g

Rahmhartkäse
mind. 180 Tage gereift
F.i.T. mind. 55%