



Sbrinz AOP.

Die vollmundig-mürbe Käsespezialität aus der Innerschweiz.

Der älteste Hartkäse der Schweiz wird seit über 500 Jahren in den Zentralschweizer Kantonen hergestellt. Bereits um 1530 exportierten Händler die goldgelben, festen Sbrinz-Laibe mit Mauleseln von Brienz aus via Meiringen, Grimsel- und Griespass nach Italien, um dafür Salz und Wein zu erhalten. Kein Wunder, gelangte der Ruhm des Sbrinz weit über die Landesgrenzen, schätzen doch Käseliebhaber aus aller Welt den besonders würzigen Geschmack und seine unverwechselbar bröckelnde Textur.

Sbrinz AOP wird aus purer Rohmilch hergestellt und enthält 45 % Fettanteil in der Trockenmasse. Nach einem ausgiebigem Salzbad wird er in einen Schwitzkeller gebracht, wo er bei 18 Grad während einiger Tage viel Fett und Wasser verliert. Im Reifekeller werden die Laibe anschließend vertikal gelagert, so dass viel frische Luft an die Rinde gelangt. Hier werden sie regelmäßig mit viel Sorgfalt trockengerieben. Die mindestens 22-monatige Reifezeit macht den Sbrinz AOP so herrlich mürbe und dabei außerordentlich leicht verdaulich.

Nur Käse, der den strengen Richtlinien des AOP-Pflichtenheftes genügt, darf sich Sbrinz AOP nennen. Das Pflichtenheft garantiert nebst dem Herkunftsgebiet eine artgerechte Fütterung und Haltung der Milchkuhe. Im Sommer erhalten die Tiere Gras und im Winter Heu. Die Fütterung mit Silofutter oder Futter tierischer Herkunft sowie die Verwendung künstlicher oder gentechnisch veränderter Inhaltsstoffe sind verboten.

Sbrinz AOP ist ein ausgezeichnete Degustationskäse zu einem Glas fruchtigem Weißwein oder Champagner. Als unverzichtbarer Bestandteil einer schönen Käseplatte passt er zu kräftigerem Schweizer Rotwein. Sbrinz AOP lässt sich hervorragend zu kleinen «Möcklis» brechen, hauchdünn hobeln – z.B. für ein Carpaccio – oder zu feinen Flakes raspeln, die Risotto, Pasta oder Gratins verfeinern. Seine optimale Geschmacksreife erreicht er im Alter von 18 – 30 Monaten.





Sbrinz AOP.

Der vollmundig-mürbe Hartkäse aus der Innerschweiz.



Herkunft	Innerschweiz.			
Herstellungsgebiet	Kantone Obwalden, Nidwalden, Schwyz, Luzern, Zug. Einige angrenzende Gemeinden.			
Ursprungsschutz	AOP Appellation d'Origine Protégée (geschützte Ursprungsbezeichnung) seit 2002.			
Form, Größe, Gewicht	Runde Laibe, Durchmesser 50–62 cm, Höhe 12–14 cm, Gewicht 35–48 kg Laibe (Durchschnitt: 40 kg).			
Besondere Merkmale	Ältester Hartkäse der Schweiz, der seit mindestens 500 Jahren in den Zentralschweizer Kantonen nach alter Tradition hergestellt wird. Sein erstklassiger, würziger Geschmack, die mürb-bröckelnde Textur sowie die strengen Richtlinien bezüglich Herkunft und Produktionsverfahren haben dem Käse die geschützte Ursprungsbezeichnung «AOP» eingebracht. Sbrinz AOP ist gluten- und laktosefrei*.			
Fettgehalt	Mindestens 45 % Fett i.Tr.			
Rinde	Natürlich, fest, trocken, gelbbraun.			
Teig	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.			
Geschmack	Würzig, vollmundig, mürbe.			
Alter	Mindestens 18 Monate.			
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	29 g	Mineralstoffe	6 g
	Eiweiß	31 g	Kalorien	421 kcal
	Fett	33 g	Joules	1730 kJ

* Laktosegehalt unter 0,1 g/100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Switzerland Cheese Marketing GmbH
Bretonischer Ring 15, 85630 Grasbrunn
Telefon +49 (0) 81 06 / 89 87 0, Fax +49 (0) 81 06 / 89 87 10
info@schweizerkaese.de www.schweizerkaese.de

Sbrinz Käse GmbH
Mercurstrasse 2, 6210 Sursee
Telefon +41 (0)41 914 60 60, Fax +41 (0)41 914 60 61
info@sbrinz.ch www.sbrinz.ch